Otto Nebelthau

Mein Gemüsegarten

Eine nützliche Unterweisung

Insel-Bücherei Nr. 456

Otto Nebelthau

Mein Gemüsegarten

Eine nützliche Unterweisung

Woran ich Freud gehabt,
Das teil ich mit.

Im Insel-Verlag zu Leipzig

Für Xandra

Eines frühen Morgens kam ich in meinen Garten, eben als es begann, hell zu werden. Die Pflanzen erwachten und wurden unruhig; obwohl kein Wind wehte, glitt eine leichte Bewegung durch sie. Halb fürchteten sie das Licht und die Feuerstrahlen der Sonne, die sie zu anstrengendem Wachsen antreiben würden, halb sehnten sie sich danach, genau wie der Mensch, wenn der Schlaf von ihm abfällt, und er die Arbeit des Tages vor sich sieht.
Beim Schnittlauch, ganz hinten im Garten, stand meine Wirtschafterin. Sie warf den blattgrünfördernden Ruß aus dem Küchenschornstein über die Pflanzen, lockerte den Boden und überschwemmte das Beet mit zwei Kannen Wasser.
Was aber tat sie, als sie die morgendliche Pflege ihrer Lieblinge besorgt hatte? Sie kniete, die rundliche derbe Person, vor dem Beet hin und begann zu murmeln. Wahrhaftig, sie betete für ihren Schnittlauch! Dann stand sie auf und stapfte befriedigt in ihre Küche.
Ich ließ aber am andern Tag ein aufgeschlagenes Buch in der Küche liegen, an das ich nach langer Zeit wieder erinnert worden war; auf der offenen Seite hatte ich einige Zeilen angestrichen. Da stand geschrieben, wie ein mittelalterlicher Mönch seine Hände über ein Rettichbeet hält und dabei ausruft:
„Ich beschwöre dich, Rettichgeschöpf, daß du mit keinem bösen Geist Gemeinschaft habest, und den Menschen als heilsames Mittel dienst und dadurch jedem, der von dir nimmt, für seinen Körper Gesundheit und Schutz für seine Seele gewährst. Würdige Dich, Gott, diesen Rettich zu heiligen!"
Ich habe nie erfahren, ob meine Wirtschafterin diese Stelle gelesen hat. Ich glaube aber, sie hat es getan, denn sie war sehr neugierig. Ich hoffe auch, daß sie es tat, denn diesmal wurde Neugier belohnt.
Ich wünschte auch, daß ihr Gebet vor dem Schnittlauch und das Gebet des Mönches weithin bekannt würden. Lieben wir unsere Pflanzen so wie sie, dann kann es an nichts mehr fehlen, dann haben wir schon Zutraun zu ihnen und betrachten sie als Lebewesen, gleichberechtigt mit uns.

Erde und natürlicher Dünger

Hast du einmal eine Pflanze aus der Erde genommen und dir die Wurzeln angesehn? Wenn nicht, dann tu es einmal mit irgend einer! Sprießen aus den kräftigen Haupttrieben seitlich und an den äußersten Enden reichlich neue Würzelchen heraus, die weißlich und frisch sind, dann ist deine Pflanze gesund, und du hast den Beweis, daß sie genug Nahrung findet und kräftig zulangt, und daß die Blätter tief und zufrieden atmen.

Sehn die Wurzeln aber unfroh aus, stecken nur die Haupttriebe fest im Boden, während die wenigen Seitentriebe schlaff, schwärzlich und lose da liegen, so ist deine Pflanze unzufrieden mit dir. Du läßt sie hungern. Die Sonne schadet ihr eher, als daß sie ihr nützt. Magere Früchte sind dein Lohn und schwache unwillige Blätter.

Gute Erde und gute Sonne!

Über die Sonne können wir nicht gebieten, wir können allein den Schatten meiden. Aber über die Erde unseres Gartens können wir gebieten. Es hängt von uns ab, wie sie gerät. Wir können sie uns erarbeiten.

Es ist eine schöne und gesunde Arbeit, gute Erde zu schaffen. Fangen wir an! Es geht nicht von heute auf morgen! Aber wir werden zum Ziel kommen, indem wir uns unsere Sorgen zerstreun oder geringer machen. Weiß jemand, wie leicht und froh er sich fühlt, wenn er sein Beet umgestochen hat und nun den Rechen durch die flockige Erde zieht? Mach es den Pflanzen leicht!

Ziemlich lang muß ich über Erde, Mist und Kompost sprechen. Eine ganze Weile! Mag der ungeduldige Leser es ruhig überschlagen. Ich

habe keine Angst. Nach ein paar Wochen kehrt er reumütig zu diesem Anfang und diesem Urgrund zurück, für den es Akademieen und Wissenschaften, Versuchsanstalten und Laboratorien gibt. Aber chemische Analysen unserer Erde können uns kleinen Gärtnern nichts nützen. Wir müssen uns ganz auf uns selbst verlassen.

Blick, Gefühl und Geruch müssen sich für die Erde schärfen, in denen unsere Pflanzen gedeihen können. Dann erst ist man ein Gärtner, wenn man seiner Erde ansieht, anfühlt und anriecht, welche Nährstoffe sie besitzt, und welche ihr fehlen.

Erde ist verwittertes Gestein. Vielerlei Gesteinsarten sind verwittert, deswegen gibt es vielerlei verschiedene Böden: Sand-, Lehm-, Ton-, Moor-, Kalkböden und ihre Übergänge ineinander. Es kommt immer darauf an, wie grob oder fein die Körnung des verwitterten Gesteins geworden ist.

Auf der obersten Schicht finden wir häufig HUMUS, besonders im Humus
Walde. Dort ist er herabgefallenes, verwesendes Laub und verwesendes Holz. Immer ist er ‚in Verwesung begriffene organische Substanz'. So erklärte Liebig, der Philosoph, den Humus, und niemand kann es kürzer und besser tun.

Weder Humus noch die verschiedenen Böden genügen dem Nahrungsverbrauch unserer Pflanzen allein, denn sie sind keine Wildpflanzen, sondern in langen Veredlungsvorgängen höchst anspruchsvoll geworden. Sie verlangen viel Kost und einen gutdurchlüfteten Grund.

Die Durchlüftung und Lockerung erreichen wir zum guten Teil, Sand
wenn wir milden SAND, zum Beispiel Flußsand, verwenden. Sand lockert den zähen Lehm, macht den Moorboden weniger spröde, erfrischt den bröckeligen warmen Kalkboden. Reiner Sandboden ist nicht der schlechteste, nur verlangt er noch mehr Nahrungszufuhr als die andern. Denn der Sand macht nur geschmeidig und hält die Feuchtigkeit, sehr schätzenswerte Eigenschaften, aber er nährt nicht.

Der MIST ist es, der nährt, der Dünger unserer Stalltiere, besonders Stalldünger
der Kuh und des Pferdes. Welch wunderbare Einrichtung der Natur, daß sie uns die Hilfsmittel so nebenher schafft! Ihre Güte hätte doch

auch ein Ende haben können, nachdem sie uns schon Milch und Kraft geliefert hat. Ihre Güte hat aber kein Ende. Sie beschert uns noch obendrein Stickstoff, Kali, Phosphorsäure und Kalk einfach dadurch, daß die braven Tiere ihr Fressen würzig und durch die Magensäfte vergoren wieder ans Tageslicht befördern. Wir haben erst sehr spät von der hohen Wissenschaft gelernt, wie diese Nährstoffe, die unsere Edelpflanzen benötigen, heißen. Im Dünger waren sie, ohne großes Aufheben zu machen, immer vorhanden seit Adams Zeiten, und noch sämtliche andern gelehrt benannten Nährstoffe dazu.

Aber nichts schenkt die Natur, ohne daß sie nicht sofort Arbeit verlangt. So also müssen wir dem Mist die ungestümen Eigenschaften abgewöhnen und die Unarten, nämlich durch seine hitzige Kraft die Wurzeln zu verbrennen oder sich gleichgültig mit einer Schicht von Erde zu überziehn und behaglich zu vertrocknen.

Misterde Wir müssen ihm kräftig zu Leibe rücken, besonders wenn wir, was ja unser einziges Ziel ist, rasch gute MISTERDE bekommen wollen. Es genügt da nämlich nicht, einfach den frischen Dünger über unsern Garten zu streuen und ihn dann einzugraben. Vorerst muß er sich austoben und sich innig vermengen.

Er muß verrotten, verwesen und dadurch in Bewegung geraten. Frage nicht weiter! Es ist eine der ältesten Erfahrungen der Menschheit.

Ist solch ein frischer Mist auf deinem Grundstück angekommen, so setzt du ihn auf Haufen, streust etwas Erde darüber und feuchtest die Haufen gründlich an. Vier Wochen bleibt er so liegen. Dann holst du dir Humus aus dem Walde, oder wenn du den nicht bekommen kannst, Erde, auf der Rasen gewachsen ist, oder noch besser, am allerbesten Torfmull, ungefähr doppelt soviel, wie du Mist hast, und machst neue Haufen: eine Lage Mist, eine Lage Humus oder Erde oder Torfmull. Du trittst die Lagen fest, befeuchtest sie noch einmal und läßt sie wieder liegen, diesmal vier Tage. Dann werden die Haufen wieder durcheinander gebracht, das Oberste zuunterst gekehrt, und du achtest darauf, nun alles innig miteinander zu vermengen. Wieder läßt du die Haufen vier Tage ruhn, um dann von neuem mit dem Wühlen

zu beginnen, jetzt aber ohne weiteres Befeuchten, bis acht Wochen in dieser regelmäßigen Arbeit verstrichen sind.
Locker, bröckelig, dunkel und satt liegt die Masse vor dir! Dein Garten wartet begierig auf sie.
Dies ist nun aber ein Schnellverfahren! Teuer ist es und reicht nicht aus, grad eben, daß du die Rillen auf den Beeten damit füllen kannst, in die du säen oder pflanzen willst, und daß deine Pflänzchen mit ihren ersten Würzelchen Nahrung finden. Neidisch siehst du im ersten Jahr, in dem du Gärtner geworden bist, zum Nachbarn hinüber, der einen Garten in alter Dungkraft hat. Laß es dich nicht verdrießen! Was du gepflanzt hast, gehört dir, du hast es gesät, du hast es betreut. Die Frucht ist vielleicht etwas kleiner, die Blume blüht nicht so reich, aber es ist dein Geschöpf; dir schmecken der Salat, die Tomaten, wie dir noch nie irgend etwas geschmeckt hat, was du kaufen mußtest. An den Blumen wirst du zum ersten Mal die rätselhafte Begier, den Menschen zu erfreuen, in allen Einzelheiten bewundern.
Mit dem Schnellverfahren der Nahrungsherstellung muß gleich das andere Verfahren beginnen, den Boden deines Gartens zu verbessern. Gleich am ersten Tag hast du Abfälle. Kompost
So ergeht das Gebot:
Lasse nichts umkommen, indem du alles umkommen läßt.
Nicht wahr, ein dunkler Satz! Aber befolgst du ihn, so hast du dir bald neben der Misterde das allerwichtigste geschaffen, was es überhaupt gibt: KOMPOST.
Was ist Kompost? Schon wieder müssen wir ein wenig gelehrt werden. Darum ist es gut, wenn du den Satz ein bißchen langsam liest: Kompost ist das vorläufige, das heißt für uns brauchbare Endergebnis aller in Verwesung übergegangener Abfälle aus Haus und Garten, tierischen, pflanzlichen und mineralischen Ursprungs.
Lasse nichts umkommen... Schon aber erheben sich Schwierigkeiten! Wir brauchen einen bestimmten Platz für den, nein, wie wir gleich sehn werden, für die Komposthaufen. Nicht nah am Haus, denn ein wenig düfteln sie doch, nicht sonnig und den Winden ausgesetzt, denn sonst

trocknen sie zu leicht aus; ein wenig versteckt, denn den schönsten Anblick bieten sie nicht! In ganz kleinen Gärten, die im Innern der Städte liegen, können wir überhaupt keinen Kompost bereiten, der Nachbarn wegen; da muß man sich, so schade es ist, jedes Jahr mit einer Fuhre guter Erde begnügen, die man sich kauft: ein schrecklicher Gedanke für einen eifrigen Gärtner. Oder mit Kunstdünger, doch davon später. Aber überall sonst: Lasse nichts umkommen...

Nur wirf die Kohlenasche weg, die ist zu zäh, und selbstverständlich Konservenbüchsen und solch unverdauliches Zeug, sonst aber nimm alles, was dir der Tag zuträgt; zerstückle größere Dinge, laß die kleinen, wie sie sind, und wirf sie auf dem von dir ausgesuchten Platz in eine mannstiefe Grube von zwei Meter im Quadrat, wenn deine Familie aus drei Personen besteht, oder größer, wenn dein Haushalt und dein Garten mehr hergibt und mehr verlangt. Hin und wieder decke eine Schicht gewöhnlicher Erde aus deinem Garten darüber, dann häufig eine kräftige Lage Mist, und hast du noch Torfmull, so gib reichlich von dem saugenden flockigen Torfmull dazu. Über Dinge, die allzusehr düfteln, streu ungelöschten Kalk. Der verzehrt den Geruch und beschleunigt die Verwesung. Gieße auch oft viele Kannen Spülwasser, Seifenwasser oder noch besser, wenn du sie selbst sammeln oder eine tierische bekommen kannst, Jauche darüber. Schaffe so fort, bis das erste Jahr verstrichen ist. Im zweiten hebst du unmittelbar daneben eine zweite Grube aus und beförderst den Inhalt der ersten dahinein, so daß das Oberste zuunterst kommt. Mit Vergnügen siehst du, wie sich ein Rauch entfaltet und wie es im Innern der Schichten warm, ja heiß ist. Die Verwesung arbeitet, alle Bestandteile treiben ineinander, du erkennst noch einen Sonnenblumenstiel, Laub, Kartoffelschalen, kleingeschnittene Zweige, Knochen, einen Kohlstrunk, aber sie sind schon tiefschwarz angelaufen und fasrig. So ist es recht! Halte bei dem Ausschöpfen und dem Hineinwerfen in die zweite Grube manchmal eine Weile still und trampele die Schichten fest, dann geht es noch rascher dem Ziel zu.

Zu wenig rasch? Ja, noch das zweite Jahr vergeht, ehe du am Ziel

bist. Die erste Grube ist schon beinah wieder voll, da gräbst du eine dritte und beförderst den Inhalt der zweiten hinein. Kommt dann das Frühjahr, so nahe dich mit Stolz dieser letzten Grube. Du hast Kompost! Greif ihn an, flockig und weich rinnt er dir durch die Hand, tiefschwarz ist er durch und durch. Beuge dich über ihn, er riecht herb und frisch. Du wirfst ihn noch durch ein Sieb, damit die Steine und Unverwesbares herausfallen, dann führst du ihn zur Frühjahrspflanzung deinem Garten zu!

Wer keine Gruben ausheben will, weil der Boden zu untief und steinig ist, der kann die Abfälle auch auf Haufen schichten und verfährt sonst genau so wie bei den Gruben. Nur ist es gut, eine kleine Hürde von Brettern um die Haufen zu setzen, damit beim Befeuchten nicht zuviel wertvolle Flüssigkeit nutzlos abrinnt. Auch kann man die Haufen äußerlich sehr nett gestalten: man pflanzt Kürbisse unten am Fuße und läßt sie hinaufranken, so daß ihre breiten Blätter die ganze Masse verdecken. Aber die Früchte soll man klein ausbrechen, sie verbrauchen zuviel Kraft, die wir dem halbfertigen Kompost nicht entziehn wollen.

Ist die gewöhnliche Erde schon mit unendlich vielen Lebewesen durchsetzt, so um das Vielfache mehr der Kompost. Er besteht aus Billionen und aber Billionen winzigster Geschöpfe, die sich gegenseitig auffressen und doch immer wieder weiter vermehren. Es ist das eine unleugbare Tatsache, die jedermann am Mikroskop nachprüfen kann. So bleibt der Kompost in dauernder Bewegung. Das ist ja das allerwesentlichste. Bewegung verbraucht Wärme – und Wärme lieben unsere Pflanzen.

Wie Rom stolz auf seine sieben Hügel ist, so sollen sieben Haufen der Stolz deines Gartens sein: einer mit dem fertigen Kompost, zwei mit dem werdenden, ein Haufen Sand, ein Haufen Torfmull, ein Haufen Misterde, und im Schuppen, gegen Nässe geschützt, der siebte, ein Haufen weißen, pudrigen Kalkes.

Den Boden lockern und immer wieder lockern! Einmal vermischen sich Lockern
dann alle Bestandteile miteinander, und die Vermischung bringt Leben und Bewegung, zum andern Mal wird die Erde durchlüftet. Will einer etwa sagen, die Wurzeln brauchten keine Luft? Warum halten sich

Blumen denn nirgendwo besser als in Tontöpfen? Weil Ton luftdurchlässig ist, gar kein anderer Grund ist dafür! Willst du mir einwenden, ich machte durch das Lockern den Boden trocken? Die Feuchtigkeit der untern Schichten dringt durch feine oder feinste Kanäle, wie immer die Körnung grob oder feiner ist, nach oben. Durch das Lockern zerstörst du diese Kanäle und erschwerst der Feuchtigkeit, an die verzehrende Luft zu gelangen. Mag die oberste Schicht eines durchlockerten Bodens ruhig trocken aussehn – nur der argwöhnisch-unkundige Stadtherr wird seine Nase rümpfen.
Immer wieder fällt mir beim Hacken, Lockern und Umgraben die Fabel vom Bauern ein, der wunder was gehört hatte, in seinem Acker sei ein Schatz versteckt. Er grub und grub nach dem Schatz, zerkrümelte jede Scholle, warf das Unterste zuoberst, rechte und gab keine Ruhe. Gold und Edelsteine fand er nicht, aber seine Saaten gediehn auf dieser durchwühlten, durch Suchen milde gewordenen Erde.
Das war der Schatz, den er fand!

Samenbestellung

Wir bekommen die mit Bildern versehnen Preisverzeichnisse der großen Samenhandlungen zugesandt, aus Erfurt und auch aus Stuttgart. Da strotzt es nun von herrlichen Namen, die sich die Züchter im Laufe der Jahre erdacht haben, um ihrer immer vollkommener gewordenen Ware auch eine Bezeichnung zu geben, die die Vollkommenheit, wenn auch nur annähernd, ausdrückt. Immer höher mußten sie in ihren Steigerungen gehn, so daß wir staunend die Namen lesen: Porree ‚Elefant', rundes Riesenradies ‚Riesenbutter', Spinat ‚Matador', Stangenbohne ‚Schlachtschwert', Kalifornische ‚Über-Riesen-Aster', Riesenzinnie ‚Purpur Prinz', Kohlrabi ‚König der Frühen', Markerbse ‚Vor der Front'.
Diese Preisverzeichnisse zeigen uns aber ohne Übertreibung wahrhaftig Vollkommenes, und die Ware, die sie anbieten, ist die beste der Welt. Beziehn doch auch die großen Handlungen Schling in New York und

Carters in London von ihnen, selbst Herb in Neapel! Wenn du einmal in diese ausländischen Gärtnereien kommen solltest – gleich spricht dich einer der Gehilfen auf sächsisch an. Mit der Ausfuhr der Samen haben die Handlungen auch ein paar thüringische Gärtner verfrachtet.

Ja, Samengewinnung, da ist Erfurt das Herz der Welt, dank seiner günstigen Verteilung von Kälte und Wärme, die die Samen für jedes Klima gewöhnt, dank seinem mürben Lehmboden, dank dem Fleiß seiner Züchter!

Fast ohne Ausnahme keimen die Samen, selten nur zeigen die gewonnenen Pflanzen Unarten: spät schießen Spinat und Salat, der Kohl treibt keine Notblüten. Kräftige Entwicklung und reichliche Erträge verdanken wir der Klugheit und langen Geduld.

Enttäuschungen, die immer wieder eintreten, wenn einmal der Samen von irgendwoher genommen wurde, bleiben erspart. Auch der eigenen Samenbereitung, die gewiß nicht reizlos ist, mangeln in den meisten Fällen die außerordentlichen Erfolge, die du so gern in deinem kleinen Garten erzielen möchtest. Das richtige Ausreifenlassen, das richtige Trocknen, das richtige Aufbewahren – wir können uns da nicht mit den durch die Jahrhunderte überlieferten Kenntnissen der Thüringer Gärtner messen.

Vertrauen wir uns daher Erfurts großen Handlungen an, weltberühmten Namen, wie dem von F. C. Heinemann.

Ich gebe hier nur den Duft, die kleinen Winke, ich passe den Handlungen auf die Finger, wenn sie mir allzuviel Kunstdünger anbieten, ich gebe wie ein Turnlehrer Hilfsstellung, wenn mein Leser am sicheren Barren des Preisverzeichnisses Stemmen, Handstände und Grätschen versucht.

Vom künstlichen Dünger, vom Thomasmehl und vom Kalk

Hören wir aber noch, bevor wir ins Freie gehn und zu unsern Pflanzen selbst kommen, das überaus wichtige, das so aufschlußreiche, ich möchte sagen das ergreifende Kapitel über den künstlichen Dünger an.

Große Worte muß ich gebrauchen, gewichtige Sätze baun. Aber der Stoff selbst ist groß und gewichtig. – Die Gewinnung des künstlichen Düngers bedeutet den scheinbar triumphalen Sieg des menschlichen Geistes über Erscheinungen, die er selbst in seiner Unrast geschaffen hat, und die sich dann gegen das ganze Geschlecht zu kehren drohten.

Was geht das uns kleine Gärtner an? Es sollte uns nichts angehn, aber wir sind in das ganze Getriebe mit hinein gerissen, wir haben uns ja auch von der Natur entfernt und haben so zu denken gelernt, wie die Industrie denkt.

Machen wir uns klar, daß die riesig angewachsenen Städte und Bevölkerungszahlen allmählich solche Anforderungen an die Ernährung der Menschen stellten, daß die Natur ihnen aus sich heraus nicht mehr gewachsen war. Der Landwirt durfte seine Äcker nicht mehr alle sieben oder zehn Jahre brach liegen lassen, gar nicht zu reden von der Ruhepause, die nach Tacitus die alten Germanen alle vier Jahre ihren Äckern gewährten, sondern er mußte auch im siebten oder im zehnten Jahr eine Ernte hervorbringen. Wie aber war das möglich, da das nahe Beieinanderwohnen der Menschen und die Pflicht, sie bei ihrer Arbeit gesund zu erhalten, obendrein die Hygiene geschaffen hatte, die die natürliche Verwendung unendlicher Mengen natürlichen Düngers verbot?

Die Wissenschaft wurde vor die gewaltige Aufgabe gestellt, den Boden in außerordentlich erhöhtem Maße zu Ernten zu zwingen und den Verlust der natürlichen Düngemittel zu ersetzen. Darum machte sie sich ans Werk, die einzelnen Bestandteile der Pflanzen und die Stoffe ihres Aufbaus zu erforschen und die besondern Nahrungsbedürfnisse sämtlicher Kulturgewächse mit mathematischer Genauigkeit festzustellen – und es gelang ihr, die notwendigen Nahrungsmittel in reinen, chemischen Darstellungen zu gewinnen, eine Leistung, die in der Geschichte der Taten menschlichen Geistes kaum ihresgleichen hat.

Auf den großen landwirtschaftlichen Ausstellungen ragen inmitten der Maschinenstände, der Werkzeugszelte, der Ställe, der Musterhäuser, der Gartenanlagen und Verkaufsbuden Paläste in die Höhe. Das sind

die Paläste des Kunstdüngers! In Glasschränken stehn dort die Ergebnisse ausgestellt, die er gezeitigt hat, und daneben befinden sich Früchte und Pflanzen armseligen Ausmaßes, die mit den natürlichen Nährstoffen auskommen mußten. Versuchsfelder sind in diesen Palästen angelegt, auf denen immer eine Reihe von Pflanzen stehn, die mit künstlichem Dünger behandelt wurden, und auf der Reihe daneben Pflanzen, die die Gaben der Industrie entbehren mußten.

Ergreifend! Das mag hochtrabend klingen, aber beim künstlichen Dünger sehn wir deutlich die Größe des menschlichen Geistes, ebenso deutlich indessen die Grenzen, die ihm gesetzt sind.

Der Kunstdünger zaubert riesige Ernten hervor, er läßt die Früchte zu nie gedachter Gewichtsmenge anschwellen, aber das eine vermag er nicht: den Boden zu verbessern. Er schafft kein Leben, er ist in keiner Weise der Bakterienbildung förderlich, er trägt nicht dazu bei, im Boden befindliche natürliche Nährstoffe aufzuschließen und miteinander zu vermengen, er läßt den Boden kalt, wie er ist. Alle die Eigenschaften, die der Kompost und die Misterde in so reichlichem Maße besitzen, gehn ihm ab.

Nochmals: Was hast du damit zu tun? – Von allen Seiten wird auch dir die Verwendung künstlichen Düngers empfohlen in vielen Mischungen und Zusammensetzungen, für jede Art deiner Pflanzen die besondere Mischung. Willst du aber aus deinem Garten erheblichen geldlichen Gewinn ziehn, oder hast du die Pflicht, viele andere Menschen mit ihm zu ernähren? Dein Garten soll dir doch eine Steigerung deiner Lebensfreude bringen und eine Auflockerung deiner Arbeitskraft überhaupt, eine Besinnung auf die Natur. Du sollst dir einen Luxus verschaffen, der, körperlich genossen, dennoch sich zu einem Luxus des Geistes umbilden kann. Du sollst nicht die Geheimnisse der Natur auf dem Umweg über die Gelehrtenstube verstehn lernen, sondern unmittelbar in ihre eigene Werkstatt schaun!

Mag es Einbildung sein, mag es von allen Vertretern der Industrie bestritten werden, es bleibt dennoch eine natürliche Folgerung, daß die Verwendung künstlichen Düngers einen Einfluß auf den Geschmack

und die Bekömmlichkeit unserer Pflanzen hat, daß er nicht imstande ist, die Fülle des Aromas zu erschließen und eine ungezwungene Verteilung der verschiedenen Aufbaustoffe herbeizuführen.

Aufbaustoffe Das ist bekannt: alle Pflanzen, deren üppige Blattbildung für die Ernte das wichtigste ist, fordern reichlich und verdichtet einen Ernährungs- und AUFBAUSTOFF, der in der Atmosphäre sich lose und verteilt befindet, den Stickstoff, welchen flüchtigen Patron der Stalldünger in so hervorragendem Maße zu fesseln versteht, und den unmittelbar aus der Luft zu holen, der Wissenschaft gelungen ist; die Pflanzen aber, deren Ernte aus Früchten besteht, verlangen vorwiegend nach denjenigen Bestandteilen der Luft, aus der der Stickstoff ausgeschieden ist, nach einer Zusammenballung des Lichtes und der Möglichkeiten, Licht zu schaffen, also nach Phosphorsäure.

In der richtigen Mischung mit den andern noch notwendigen Nährstoffen liegen Stickstoff und Phosphorsäure, beide für sich gebunden, im Stalldünger und im Kompost nebeneinander. Diese auf das feinste ausgewogene Mischung herzustellen, ist Menschengehirnen nicht gegeben.

Die Förderung der Aufbaustoffe erfolgt bei Verwendung des künstlichen Düngers gewaltsam. Eine der vielen Säuren oder Salze oder Zuckerarten leidet oder kommt auf Kosten anderer zu übermäßiger Entfaltung. Irgendwo wird der vom Himmel bemessene und den Menschen von Urbeginn an wohlgefällige Ausgleich gestört.

Keinen Kunstdünger zu verwenden, das ist eben der Luxus, der im Genuß der kleineren, aber unverbildeten Früchte sich zu einem Luxus des Geistes umwandeln kann.

Wer aber nicht daran glaubt, was hier steht, der mache selber Versuche!

Leg dir in deinem Garten nach dem Muster der Versuchsfelder der großen chemischen Fabriken ein kleines Versuchsbeet an und besetze es zum Beispiel mit Tomatenpflanzen, von denen du den einen Strauch in rohe Erde gibst, den andern in Kompost- und Misterde; den dritten aber fütterst du mit Leuna-Salpeter und Harnstoff.

Es steht dir frei, nichts zu glauben, was du nicht selber erfahren hast. In deinem Garten bist du der unumschränkte Herr. Laß im August die Früchte Freunde und Bekannte kosten, die nicht wissen, wie sie gewachsen sind, und erfahre von ihnen das Urteil über den Geschmack der Proben. Überhaupt ist dieses Anlegen von kleinen Versuchsbeeten sehr nützlich und belehrt dich über die Wirkung der verschiedenen Düngerarten, der künstlichen sowohl wie der natürlichen, besser, als es alle Bücher vermögen.

Es ist kein Verrat an der Sache, wenn du nun doch außer den Dünge- Thomasmehl mitteln, die auf dem Wege der Verwesung entstanden sind oder aus dem Stall kommen, zwei andere Hilfskräfte in deinen Dienst stellst, von denen die eine wenigstens mit der Industrie in naher Verbindung steht. Aber das THOMASMEHL ist kein auf chemischem Wege gewonnenes Nährmittel, sondern nur ein Abfall aus dem Haushalt der großen Fabriken. Es ist der Abfall, der bei der Zubereitung von Eisen gewonnen wird, um ihm die Brüchigkeit zu entziehn. Bei diesem Prozeß fallen Schlacken ab, die bis zu dreißig Prozent Phosphorsäure enthalten. Diese Schlacken werden zu feinem Puder zermahlen. Der englische Hütteningenieur Thomas erkannte darin den großen Nutzen für die Landwirtschaft. Seitdem heißt dieser Abfall, fast könnte man sagen dieser Fabrikenkompost, Thomasmehl. Gewiß, das Thomasmehl schafft auch keine Verbesserung des Lebens im Boden, aber es ist doch durch seine Entstehung weit von der Art und auch dem Sinn des künstlichen Düngers entfernt, zumal da es auch nicht rasch, sondern langsam, manchmal erst nach Jahren wirkt. Zudem besitzt es fast bis zur Hälfte seiner Kalk ganzen Zusammensetzung die andere, die zweite uns noch erlaubte, ich meine uns Luxusgärtnern erlaubte Hilfskraft, nämlich den KALK. Den aber als künstliches Düngemittel zu bezeichnen, ist ganz falsch, ist er doch selbst ein Ur-Bestandteil des Gesteins und damit unserer Erde. Er besitzt die ungewöhnliche Eigenschaft, alle nur schwer lösbaren Nahrungsstoffe unserer verschiedenen Böden zu erschließen. Erfahrene Gärtner verwenden gern den sauberen, ganz trocken gehaltenen, ungelöschten Kalk und achten nicht auf das Sprichwort, daß er reiche

Väter und arme Söhne mache, denn das trifft nur für Faulpelze zu, die ihren Boden in der Hauptsache mit Kalk behandeln. Der richtige Gartenfreund streut ihn neben seiner andern unablässigen Arbeit in jedem zweiten Frühjahr in geringen Mengen vor dem Durchharken über die Erde, mit weitem Schwung, so daß eine hauchdünne weiße Schicht über die groben Schollen zu liegen kommt, nicht mehr, und erreicht die erstaunlichste Wirkung damit, wenn er obendrein noch um das Doppelte soviel Sand, reinen sauberen Flußsand, über den Kalk gibt und dann beides durch das Harken mit der Erde vermischt.
Das Thomasmehl aber streut er, etwa in derselben Menge, im Herbst aus, weil es sich schwerer löst.
Hältst du mich nach diesem Kapitel für einen radikalen Vegetarier, für einen Theosophen oder Adventisten, die aus weltanschaulichen Gründen jede Verwendung künstlichen Düngers als eine fluchwürdige Tat hinstellen? Ich esse gern Fleisch, ich trinke gern Wein, und wenn ich schon einer Sekte angehöre, so ist es allein die Sekte der leidenschaftlichen Naturfreunde.

Garten im März

Achte doch einmal bei deinen Reisen auf die kleinen und großen Gärten, die nah am Schienenstrang liegen. Bald wirst du den besten Zeitvertreib haben. Die Böden wechseln und damit die Farben der Erde, die Anlage der Beete wechselt und die Art und Weise der Anzucht, es wechseln auch die Erfolge. Der Charakter einer jeden Landschaft und ihrer Bewohner spiegelt sich in den Gärten wider, die an dir vorübergleiten. Selten nur reißt die Kette ab, und dir fallen besonders die kleinen Beete auf, die von den Streckenwärtern und den Beamten kleiner Bahnhöfe angelegt sind. Sie haben fast alle ihre steinigen Böden mit Mühe ein wenig fruchtbar gemacht.
Wieviel Liebe liegt in all diesen Gärten, die in der überwiegenden Mehrheit die Liebhabereien bescheidener Menschen sind! Kommst du in die Nähe der großen Städte, so häufen sich auf weiten Flächen die

fahnengeſchmückten Schrebergärten und Lauben. Welch Segen, daß es ſie gibt und daß es ſie gegeben hat! Wie manche Sorge, wie manche politiſche Verſtimmung und Wut iſt da mit dem Spaten in die Erde geſtochen worden, ehe ſie gefährlich aufflammen konnten. Es war in den Zeiten der Wirren immer eine Beruhigung, an all dieſen Gärten vorbeizufahren. Es mußten die ſchlimmſten Kataſtrophen einem Volk erſpart bleiben, das ſo viel Liebe zu ſeinen kleinen Gärten aufbringen konnte.

Nun ſtehſt du zu Anfang des März vor deinem eignen, jungfräulichen Garten. Vielleicht findeſt du ihn jetzt faſt noch ſchöner als zur üppigen Zeit der Ernte und des ſtrotzenden Wachstums. Dunkel, kahl und erwartungsfroh liegt das Land vor dir, während ſchon den Bäumen und Sträuchern, die es begrenzen, die Blütenknoſpen ſchwellen. Noch wächſt kein Unkraut, fern iſt die Plage, ſauber ſieht die Erde aus, die in groben Schollen vom Herbſt her den Winter hindurch die Wohltaten des Froſtes erfahren hat. Wohltaten, denn es iſt nur ein hübſches Froſt Märchen, daß die Natur im Winter ſchläft. Der Winter weckt nur keine Blüten und Früchte, er läßt aber die Arbeit nicht ruhn, ſowohl in der Scholle als auch in dem Saft der Gehölze nicht. FROST, das iſt bei ſchwächeren Graden ein leichtes, bei ſtärkeren Graden ein krampfartiges Zuſammenziehn der Gewebe, bei denen manche feinere reißen, ſo daß ein Ineinanderfließen der Säfte entſteht; Froſt, das iſt Anſtrengung, Froſt, das iſt Zuckerbildung und gewaltſame Durchlüftung. Froſt leiſtet die innigſte Vorarbeit für Blattbildung, Blüten und Früchte bei allen im Freien überwinternden Pflanzen, Sträuchern und Bäumen. Auf den Wohlgeſchmack der Früchte hat Froſt den größten Einfluß, ob er nun in den Sträuchern oder Bäumen ſelbſt gehauſt hat oder in der Erde, in die du im Frühjahr deinen Samen gibſt, denn auch die Erde zerreißt der Froſt, durchlüftet ſie, ſchafft Vermengung der Nährſtoffe und macht ſie mürbe.

Alſo dein Garten iſt dunkel, kahl und erwartungsfroh unter einem viel- Umſtechen verſprechenden, weiteren, froheren Himmel. An den ſchattigen Stellen, zu denen die ſchräge Winterſonne nicht dringen konnte, klirrt dein Spaten unter kruſtigem Schnee noch an harte Erde. Doch die meiſten

Teile sind schon aufgelöst und schimmern von Feuchtigkeit. Hast du im Herbst, vor dem Umgraben, reichlich, wie es sich gehörte, Misterde und Kompost eingebracht, so brauchst du jetzt nur noch mit dem Rechen das Land glatt zu streichen, mit einem tiefgehenden, eisernen Rechen, einmal längs und einmal quer, damit alle Klumpen zerbröckeln. Bist du aber neu auf deinem Grund, so schaffe in Karren oder Kiepen die reiche Nahrung herbei und verteile sie einstweilen in gleichmäßige Haufen. Dann beginnst du am äußersten Ende des Gartens mit dem UMSTECHEN. Die ersten Spatenstiche in der ersten Reihe ergeben einen Wall; auf diesen Wall wird auch die Erde der zweiten Reihe gekehrt, ja gekehrt, denn du stichst ein, hebst den gefüllten Spaten heraus und wendest ihn im schwungvollen Entleeren so, daß das Unterste zuoberst auf den Wall kommt. Nun hast du einen Graben, zwei Spatenstiche breit. In die zweite Reihe dieses Grabens stichst du noch einmal hinein und setzt die Erde auf die erste Reihe und so fort und so fort. Das nennt man zwei Spaten tief rigolen, und das ist eine kleine Kunst, die dich aber sofort eine ganze Meile von den Umgrabedilettanten unterscheidet, die nur ein bißchen herumschaufeln. Es liegt auch ein natürlicher, erfrischender Rhythmus darin.

Aber halt! Wie wird nun die Nahrung in den Boden gegeben? Etwa auf den Grund des Grabens? – Das ist die zweite Regel, die dich von den Dilettanten unterscheidet: schräg wird der Dünger mit kräftigem Schwung an die ganze seitliche Fläche des Grabens gestreut, damit er sich gleichmäßig verteilt und sich sofort innig vermengen kann. Innig vermengen, das ist auch jetzt ein wichtiges Gebot. Innig vermengen, das halte überhaupt für alle deine Arbeiten im Garten fest.

Engerlinge Drahtwürmer

Durch die plötzliche Erschütterung des Bodens erschreckt, drängen die widerlichen Wurzelfresser, der ENGERLING und der DRAHTWURM, sich aus den Schollen heraus. Sammle sie für die Hühner oder mach sofort Schluß mit ihnen. Du wirst noch hin und wieder etwas über die Schädlinge deines Gartens hören. Das sorgfältige Absuchen deiner Schollen beim Umstechen ist eine der allersichersten Bekämpfungsarten. Laß dir auch deswegen beim Umstechen Zeit, nimm es als die

gründlichste Arbeit des ganzen Jahres und denke auch daran, daß es in der Hauptsache und zumal in Verbindung mit dem Haupt-Düngen im Herbst zu geschehn hat.

Aber bevor du dich nun daran machst, deine Beete einzuteilen, rate ich dir, in dein Zimmer zu gehn, Bleistift und Papier zu nehmen und einen Schlachtplan zu entwerfen.

Einteilung der Beete nach Trachten

Hast du schon einmal Ausdrücke wie erste TRACHT, zweite und dritte Tracht gehört? Gewisse Pflanzen können nur in einem Boden gedeihn, der außerordentlich reich an noch nicht aufgesogenen Nährstoffen ist, in einem Boden erster Tracht also. Ein Boden zweiter Tracht bedeutet, daß darin etwas weniger anspruchsvolle Pflanzen ihr Auskommen finden, die auch dort genügend gedeihn, wo bereits einmal die starken Esser ihr Leben verbracht haben. Ein Boden dritter Tracht aber bedeutet, daß in der Hauptsache dort Pflanzen noch zu ihrer vollen Entwicklung gelangen, die kein großes Nahrungsbedürfnis aus der Erde haben, ja die, was nun wiederum grundgescheit von der Natur eingerichtet ist, selber dem Boden neue Nahrungsstoffe zuführen.

Für die Dauer ist es unerläßlich, sich zu merken, welche Gemüse für welche Böden empfänglich sind. Auch ist es durchaus nicht erlaubt, zwei Jahre hintereinander dieselben Pflanzen an denselben Ort zu geben, weil es bakterienschreckend ist, wie du im Lauf der Zeit und bei zunehmender Vertrautheit mit deiner Erde erkennen wirst.

Ja, es ist März! Noch sind die Nächte zu kalt, um den ganzen Garten bestellen zu können, deswegen bereite nur so viel von deinem Land vor, wie du in diesem Monat benötigst, bedenke, daß alle Samen und Pflanzen es lieben, in frisch behandelten Grund zu kommen. Besetze also auf deinem Papier vorläufig nur die Beete, in die du die Frühaussaaten geben willst.

Da sind nun einige Stellen, bei denen du vielleicht heimlich gedacht hast: ach, mir werden da die schönsten Regeln aufgestellt über Verbesserung des Bodens, ich werde einmal versuchen, ob es nicht wächst, ohne daß ich mich so anzustrengen brauche.

Das, mein Freund, ist die richtige Stelle für Erbsen, soweit sie nur

frei und luftig liegt! Diese prachtvollen Hülsenfrüchte besitzen nämlich die angenehme Eigenschaft, so gut wie gar keine Anforderung an den Boden zu stellen, wenn er nicht grade naß, klumpig und zäh ist, was ja auf deinem Land überhaupt nicht in Frage kommt. Sie haben die Fähigkeit, mit ihren Wurzeln Stickstoff zu erzeugen, der liebe Himmel weiß allein, wieso; ich glaube, die Blätter saugen ihn aus der Luft ein und leiten ihn durch den Stiel in die Wurzeln, wo er zuerst sich in kleinen Knollen sammelt, dann in den Boden entweicht und gefangen gehalten wird. Aber wir wollen nicht nach den Gründen forschen, nur herzlich dafür dankbar sein.

Diese Stelle deines Gartens wird also mit großer Erleichterung auf der Skizze angestrichen und in die aufgezeichneten Beete, die damit bestellt werden sollen, ‚Erbsen' hineingeschrieben.

Weißt du, zum Beispiel, noch, wo im vorigen Jahr deine Tomaten standen? In die eine Hälfte dieser mit Misterde neugenährten Beete schreibe ‚Karotten', die andere halte für Salat frei. Wo wuchs denn dein Kohl, und wo hast du vielleicht, obwohl das eigentlich verboten ist, beim Umstechen ziemlich frischen Dünger eingestreut? Dahin schreibe ‚Spinat' und ‚Lauch'. Wo ist die Stelle, wo Gurken und Rosenkohl wuchsen? Dahin schreibe ‚Petersilie' und ‚Perlzwiebel'. An die Ränder aber all dieser Beete, selbst auf die abfallenden Kanten und zwischen die Puffbohnen, schreibe mit weiten Buchstaben ‚Radieschen' und ‚Kresse'.

Etwa ein Drittel deines Raumes ist nun besetzt. – Mein Anfänger aber wird sich freun, er kann nun gleich seinen Garten trachtenmäßig düngen und behandeln, doch muß er zuvor noch ein wenig über die Gerechtigkeit der Natur nachdenken. Er muß sich merken, daß alle Hülsenfrüchte schwach zehrende Gemüse sind, alle Wurzelgemüse mäßig zehren, während alle andern Sorten, mit Ausnahme des Spinats, getrost als stark zehrende Gemüse angesprochen werden können. Sie unterscheiden sich nur darin, daß die einen auch frischen Dung vertragen, die andern aber nicht. Davon wird er noch reichlich zu hören bekommen.

In jedem März gibt es mit voller Gewißheit einen Kälterückfall, der bald früher, bald später im Monat auftritt. Warte ihn ab! Dann aber geh in den Garten, um nach dem Harken oder Umstechen die Beete nach dem Plan einzuteilen und mit den ersten Aussaaten zu beginnen! Es ist eine Zeit, wo dir ein Schauer von Freude durch die Glieder rieselt gleich den Sträuchern und Bäumen ringsum.

Die ersten Aussaaten

Luft, Luft! Von allen Seiten Luft! Jede einzelne ERBSE ist ein kleines Leuna-Werk, das Stickstoff zaubernd aus der Luft holt. Je mehr Stickstoff, desto besser für die Pflanze und desto besser für den Boden, in dem sie wächst. Erbsen

Also schmale Beete, siebzig Zentimeter breit, und fünfzehn von jedem Rand entfernt zwei Rillen gezogen! In diese Rillen legst du hübsch säuberlich Korn neben Korn mit einem Abstand von ungefähr vier Zentimetern. Wie Perlenschnüre liegen die Erbsen in der Erde, und du drückst sie, jede einzeln, mit dem Finger noch ein wenig in den Boden hinein, so daß sie im ganzen so tief wie ein halber Zeigefinger unter die Oberfläche zu liegen kommen. Dann streichst du mit dem Rücken der Harke die Rillen wieder zu.

In Baden, Württemberg und der Schweiz werden die Erbsen auch in einem Kreis um einen Pfahl herum gelegt, an den sie dann später aufgebunden werden. Es muß wohl sein Gutes haben, sonst würde es nicht immer wieder gemacht. Ich kann mich aber nicht damit befreunden, denn eine Seite der Pflanzen bekommt dann doch zu wenig Luft, und wirklich, es ist nichts wichtiger für unsere Erbsen, als daß sie ganz frei von allen Seiten ihre Nahrung aufnehmen können – und ihre Nahrung holen sie sich eben fast ganz aus der Luft.

Es gibt manche Gärtner, die empfehlen, die Körner vorkeimen zu lassen, indem man sie in etwas Milch legt oder in mit Wasser verdünnte Milch, manche empfehlen auch eine Aussaat der frühen Sorten bereits im Herbst. Sehr viel halte ich nicht davon; gewinnst du viel-

leicht dadurch eine um wenige Tage frühere Ernte, so wird doch die Ernte nicht so reich ausfallen, du hast in die gesetzmäßige Entwicklung eingegriffen. Auch das Beizen der Samen mit chemischen Mitteln zur Verbesserung der Keim- und Triebkraft – wer es will, kann es tun; es ist unschwer, meine Bedenken zu erkennen.

Da gibt es nun mancherlei Sorten! Anfang März kommen nur die glattkörnigen Erbsen in Frage, die Pahl- oder Buscherbsen, die aber ja nicht verächtlich angesehn werden dürfen, denn sie sind köstlich im Geschmack und werden darin von keiner der hohen Sorten übertroffen.

Die Vögel, besonders die frechen Amseln und Stare verschmausen mit Vorliebe die Körner. Sie sind in Gärten, wo sie mit Recht ihrer sonstigen höchst nützlichen Arbeit der Ungeziefervertilgung wegen nicht verscheucht werden, so unverschämt, daß keine ausgespannten Bindfäden oder Netze oder Blinker nützen. Da bleibt also nichts übrig, als an den Stellen, die sie kahlgefressen haben, neu auszusäen und die Körner etwas tiefer zu legen.

Wie sich grade die Witterung anläßt, ob der Boden noch einmal zufriert oder ob die Lage sehr geschützt ist, bohren sich die kleinen Notenschlüsselköpfe nach zehn bis dreißig Tagen ans Freie. Aber darüber sind sie selbst wohl erstaunt und mögen es eigentlich nicht recht, daß sie sich jetzt schon von ihrer warmen Decke und ihrer Luftzufuhr durch die Erde befreit haben. Deswegen behäufelst du sie sofort wieder, indem du von beiden Seiten mit der kleinen Hacke Erde über sie wirfst. Sie sind dafür sehr dankbar.

Gar nicht sollst du dich mit der Regel befreunden, daß Buscherbsen nicht gestiefelt zu werden brauchen, das heißt, daß du sie ohne jede Hilfe weiter wachsen läßt. Schon bald nämlich können sie sich auf ihren schwachen Stielen nicht mehr aufrecht erhalten, und ängstlich suchen ihre Kletterranken nach einem Halt. Stützt du sie nicht, so fallen sie um, in den Weg oder in das Beet hinein, türmen sich aufeinander und sehn jämmerlich aus. Sie blühn wohl, sie bilden auch Schoten, aber lang nicht so reich, wie es sein könnte – und manche der Schoten verfault in einem regnerischen Frühjahr.

Gestiefelt muß werden, jede Sorte, ob winzig, ob klein oder ob groß. Es ist keine ganz unlästige Arbeit, dieses Stiefeln, und du brauchst viel mehr Reisig dazu, als es den Anschein hat. Dieses Reisig, trockene Zweige mit möglichst vielen kleinen Nebenzweigen, steckst du an die Außenseiten deiner Erbsenreihen leicht schräg in den Boden, so daß die Spitzen sich gegenseitig berühren, ein lockeres Dach von Reisig, das keine Luft wegnimmt. Die Erbsen sind ungezogene Schüler und halten meistens ihre Ranken-Arme trotzig in die verkehrte Richtung. Hilf ihnen, wenn du das Reisig eingesteckt hast, daß sie sich zuerst einmal festmachen. Dann geht alles von selbst.

Viel besser, aber auch natürlich viel teuerer, ist ein Drahtgeflecht, das du den Erbsen zwischen zwei Pfähle hinspannst, für jedes Beet ein Drahtgeflecht, an das du auf beiden Seiten die Körner dicht heranlegst. Daran klettern die Erbsen gern empor, und irgendwelcher weiteren Hilfe bedarf es nicht mehr. Das Zusammensuchen des Reisigs ist lästig, kaum kannst du es zwei Jahre hintereinander verwenden, deswegen lohnt es sich schon, sich das Drahtgeflecht zu beschaffen.

Damit ist eigentlich die ganze Pflege der Erbsen getan. Sie brauchen auch kaum gewässert zu werden, nur einmal während ihrer Entwicklung lieben sie eine reichlichere Feuchtigkeit, das ist die Zeit kurz vor der Blüte. Dann benötigen sie viel Kraft und Saft. Mehr, als du denkst, macht es aus, um diese Zeit die Erbsen gründlich zu gießen.

Wenn du dich im übrigen vor deiner Familie nicht lächerlich machen willst, so pflanze genug, lege mindestens zweihundert Gramm Saatkörner für drei Personen, sonst reichen die Ernten nicht. Während bei allen andern Gemüsesorten die kleinste von den Handlungen erhältliche Portion für drei bis vier Personen reicht – bei den Erbsen und Puffbohnen mußt du das Doppelte nehmen.

Dann, lieber Freund, bitte ich dich noch um eins. Laß sie nicht zu dick werden, sondern pflücke sie, wenn sie noch zart sind, wenn sie noch nicht ganz rund und gelblich-grün geworden sind, sondern weich und nur leicht angeschwollen. Pflücke sie auch nur kurz vor den Mahlzeiten (das werde ich immer wieder bei allen Gemüsen anraten) und ge-

brauche zu ihrer Zubereitung keine andern Gaben als Wasser, frische Butter und Salz, vielleicht noch ein ganz wenig Petersilie. Koche sie, soweit du es nicht vorziehst, sie in einem Dämpfer gar werden zu lassen, in möglichst wenig Salzwasser weich, so daß nach etwa zwanzig Minuten kaum mehr Flüssigkeit übrig bleibt. Es ist so schade, wenn man das vom Saft gesättigte Wasser weggießen muß. Dann lasse sie abtropfen, befördere sie in den Kochtopf zurück, in dem inzwischen ein Stück Butter zerlassen wurde. Erhitze noch einmal und trage dann in einer warmen Schüssel auf. Tue nicht mehr und nicht weniger. Solche Erbsen unterscheiden sich im Geschmack von gekauften und in Wirtshausküchen zubereiteten (Mehl geben dort die Barbaren dazu oder Bratensaft!) wie – es ist gar nicht zu sagen wie!

Karotten Du hast das Samentütchen vor dir, auf dem die Art und Weise der Aussaat der KAROTTEN beschrieben ist. Du öffnest das Tütchen. Welch ein dünner und leichter Samen, den jeder Windhauch vertreiben kann! Wie schwierig ihn auszustreun, so daß er nicht zu dicht fällt!

Es gibt ein einfaches Mittel, das dir das Gelingen der Aussaat erleichtert. Du mischst den Samen zur Hälfte mit Sand gründlich durch, dann verringert sich auf alle Fälle die Dichtigkeit schon um die Hälfte, und damit ist fast alles gewonnen.

Nicht wahr, du denkst gar nicht daran, den Samen auf ein frisch gemistetes Beet zu geben, sondern benutzt nur Erde mit viel Kompost und ganz mildem, verrottetem Dünger, es kann ein Boden in zweiter Tracht sein. Der frische Mist frißt nämlich Löcher in die leckeren Wurzeln und macht sie fast ganz unbrauchbar. Das Kraut schießt, und die Kraft geht für die Wurzel, die du verzehren willst, verloren.

Das Beet ist wie alle andern Beete, mit Ausnahme der mit Erbsen bestellten, ein Meter breit.

Du hast die oberste, etwa zwei Zentimeter hohe Schicht Erde mit dem Rechen an den Rand geschoben. Nun greifst du in die Tüte, in der der mit Sand vermischte Samen ist – und streust ihn vorsichtig über das Beet. Du mußt schon eine sehr gute Hand haben, wenn gleich beim

ersten Mal eine richtige Verteilung geraten soll. Aber langsam und mit den Jahren wird es schon werden.

Dann streust du die abgeschabte Erde über den Samen, daß er eben bedeckt ist. Sosehr nun alle andern Samen eine lockere Oberfläche lieben, die Karotten lieben sie nicht. Sie wollen auch von oben fest angedrückt liegen, ihrer platten Dünnheit wegen. Deshalb trittst du das ganze Beet mit absatzlosen Schuhen fest, wenn du nicht eine kleine, nicht zu schwere Walze zur Verfügung hast.

Sie liegen ziemlich lange, die Karottensamen, und schon denkst du, du hättest alles falsch gemacht. Aber plötzlich, nach vier bis sechs Wochen, ist doch am Morgen ein feiner grüner Flaum über dem Beet zu sehn. Freue dich noch nicht zu früh, denn nun wirst du meistens gewahr, daß du viel zu dicht gesät hast. Deswegen beginne rechtzeitig, ungefähr zu Ende April, mit dem Ausdünnen, das heißt mit dem einfachen Herausreißen aller zu dicht stehenden Pflänzchen. Das hat übrigens auch sein Gutes, denn bei diesem Ausdünnen kannst du zu gleicher Zeit alle die feinen Unkräuter, die jetzt grade in Massen und unbekümmert aus dem Boden schießen, entfernen und die nächste Umgebung der stehengebliebenen Pflanzen lockern. Jetzt braucht die Erde nicht mehr festgedrückt zu sein, im Gegenteil, die sich bildende Wurzel verlangt Luft. Dieses Lockern geschieht am besten mit einem Nagel oder mit einem Holzstäbchen.

Auch muß von nun ab fleißig gegossen werden, sonst dringt die Wurzel auf ihrer Suche nach Feuchtigkeit in immer größere Tiefen und wird schlank und lang, anstatt dick und kurz.

Dick und kurz! Bei der Märzaussaat handelt es sich nämlich nur um diese rundlich bleibende kurze Sorte, die unzerschnitten und genau nach der Art und Weise der Erbse zubereitet auf den Tisch gebracht werden soll. Die halblangen und die ganz langen Sorten werden später ausgesät, im Mai und im Juli. Davon wirst du noch hören.

Schneide einmal, bevor du die PUFFBOHNEN setzt, von einem der Samen die harte äußere Hülle ab. Darunter liegt schon die ganze Pflanze in ihrer Form und in ihrer Entwicklung angedeutet wie ein Puffbohnen

zwei Monate alter Menschen-Embryo, mit dem sie in der Tat Ähnlichkeit hat durch die gekrümmte, zusammengezogene Haltung. Deutlich ist der Wurzelansatz zu sehn, du erkennst die Anfänge der Keimblätter. Deine Zunge allerdings vermag nichts von der künftigen Entwicklung zu spüren, die harte, gelbliche Masse ist ganz geschmacklos in ihrem trokkenen, ungekochten Zustand. Vielleicht bist du auch solch ein Narr wie ich. Ich probiere nämlich alle möglichen Samen von Pflanzen oder Sträuchern oder Bäumen, weil ich mir einbilde, es müßte in dem Geschmack schon eine Vorahnung der künftigen Entwicklung liegen, ja, ich könnte vielleicht durch das Essen des Samens einen neuen Aufschluß über das ganze Wesen der Pflanze oder des Baumes bekommen. Leider täusche ich mich da immer wieder, oder ich bilde mir etwas ein, was nicht zu beweisen ist. Trotzdem sage ich, ich kenne eine Pflanze oder einen Baum nur dann, wenn ich den Samen einmal genau untersucht, ihn in allen Einzelheiten betrachtet und ihn auch einmal geschmeckt habe.

Bei unserer Puffbohne ist es nun ohne weiteres klar, daß sie auf ein tief bearbeitetes Beet und in gegenseitigem Abstand von dreißig Zentimetern gelegt werden muß, denn wenn jetzt schon ein so starker Keim sichtbar ist, wie kräftig muß sich dann erst die Wurzel ausbilden! Und weil der Samen so groß ist, wird er natürlicherweise tief gelegt, gute fünfzehn bis zwanzig Zentimeter tief. Hätte ich das eigentlich besonders betonen müssen? Oder ist dir jetzt auch schon etwas von dem Wissen aufgegangen, das aus dem bloßen Anblick des Samens entsteht? Weniger und weniger wirst du Vorschriften bedürfen, wenn du es dir nur angelegen sein lassen willst, die Geschöpfe des Gartens ihre eigene Sprache sprechen zu lassen.

Wie die Erbsen werden die Puffbohnen gleich behäufelt, wenn sie nach etwa drei Wochen ihr Haupt durch die Erde gestoßen haben. Sonst brauchst du dich nur wenig um sie zu kümmern. Sie wachsen ja meistens feldmäßig; in Südfrankreich kann man im Winter stundenlang an Äckern mit Puffbohnen vorübergehn; glückliches Land, das auch dem Winter noch eine Ernte abringt, die dennoch den Boden nicht aus-

zehrt. Denn auch die Puffbohne ist eine Hülsenfrucht und also eine Stickstoffbildnerin.

Unweigerlich und unabänderlich treten in der achten oder neunten Woche ihrer Entwicklung unheimliche Gäste auf und sitzen in schwärzlicher, klebriger Masse unter den Blättern und nah am Stiel bei den feinen schwarz-weißen Blüten: LÄUSE. Läuse

Das ist übrigens auch ein besonderes Kapitel. Woher kommen diese Läuse? Diese Art ist nie seit dem Bestehn des Gartens aufgetreten. Nun sind sie plötzlich da, acht Wochen, nachdem Puffbohnen in den Boden gelegt wurden. Haben die Samen diese Läuse mit sich gebracht? – Oder haben sie seit langen Zeiten bereits in deiner Gartenerde ein verkümmertes Leben geführt und immer darauf gewartet, daß sie sich einmal an zartem Puffbohnengrün und Puffbohnenblüten schwarz, fett und glänzend fressen könnten? Wir wissen es nicht! Aber du kannst es wahrhaftig glauben, daß die Erde sich aus Millionen und aber Millionen von Lebewesen zusammensetzt, von denen die meisten allerdings vergeblich darauf harren, jemals zur Glorie einer Entwicklung über der Erde aufzusteigen. Du kannst das Auftreten dieser und anderer Läuse durch das häufige Bearbeiten der Erde eindämmen. Die Bakterien haben dann in dem bewegten Boden so viel mit sich selbst zu tun, sie werden so angeregt, sich selbst zu bekämpfen, sich selbst zu lieben, daß sie auf keine höheren Gelüste kommen.

Das sicherste Anzeichen, daß diese Läuse vorhanden sind, siehst du daraus, wie eine kleine Sorte von Ameisen unermüdlich an den Stielen herauf und herunter läuft. Die kleinen schlauen Geschöpfe nähren sich von den Läusen, indem sie ihnen die grade aufgenommene Speise, als süßen Saft vergoren, wieder abzapfen. So haben die Läuse immer Hunger und werden zu immer weiterem Fressen angeregt.

Diese schwarzen Läuse also zerquetschen wir am besten mit den Fingern, bevor sie die Überhand gewinnen. Bist du aber ein sehr feiner und vornehmer Gärtner, so spritze sie mit einer ganz dünnen Nikotin- und Schmierseifenlösung an, wirklich nur mit einer ganz dünnen, denn so frostunempfindlich die Puffbohnen sind, so empfindlich sind sie bei der

Läusebekämpfung durch Gifte. Und entspitze die Pflanzen um die Mitte des Mai, damit sie nicht immer neue Blüten ansetzen, sondern die untern, saftflüssigen zu reichen Schoten ausbilden können.
Jung pflücken, in Milch kochen, ein paar Kräuter!
Im nächsten Jahr wirst du bedauern, daß Puffbohnen verhältnismäßig viel Platz wegnehmen.

Spinat Bei SPINAT geht uns nur das eine an: rasch viele zarte Blätter, wenn auch das Konversationslexikon von solcher Flüchtigkeit nichts wissen will und mit gerunzelter Stirn hinschreibt: ‚Gattung der Chenopodiazeen, einjährige Kräuter mit wechselständigen, dreieckigen, kahlen Blättern, diözischen Blüten, die weiblichen in achselständigen Knäueln, die männlichen in unterbrochenen Ähren; zwei Arten, von denen Spinacia detranda *Stev.* (Schamum) im östlichen Orient wächst, und die bisher wild nicht aufgefundene Spinacia oleracea *L.*‘
Da wissen wir nun eine ganze Menge! Halte dich aber lieber daran, auf die Beete zweiter Tracht Kopfdünger zu geben, das heißt, verrotteten Mist und Kompost darüber zu streun. Rasch viele zarte Blätter! Der Spinat wurzelt nicht tief, er will bald etwas zu fressen haben. Gib den Kopfdünger gleich nach dem Aufgehn der Samen, die du in sechs bis sieben Rillen nebeneinander auf das Beet gestreut hast, wobei es nicht so ängstlich war, wenn einige Samen auch dicht bei dicht lagen.
Wie so viele andere Gemüse verdankt Europa den Spinat den Kreuzzügen, in denen manch Rittersmann und Mönch der Hitze im Orient wegen die fremdartige Gemüsekost dem Fleisch vorzog, Gefallen daran fand und dann, als er sich zum Heimweg rüstete, einige Beutel voll Samen mitnahm. Wenn die ganzen Kreuzzüge auch ein ungeheurer Mißerfolg wurden, die Küche Europas haben sie auf das leckerste bereichert. Wie muß es überhaupt damals in den Klostergärten groß hergegangen sein, als all die neuen Samen anlangten und nun der Leib auch an den Fastentagen nicht mehr zu darben brauchte. Der Spargel, die roten Beten und verschiedene Kohlsorten sind erst damals in Mitteleuropa bekannt geworden und von den Mönchen in dem rauheren Klima veredelt. Jetzt ist leider alle Entdeckerfreude dahin,

nachdem uns Amerika noch den Mais, die Kartoffel und die Tomate gebracht hat. Es wäre eigentlich höchste Zeit, daß irgend ein Sven Hedin uns von seinen Entdeckungsfahrten neue Gemüsesorten mitbrächte. Dann könnten wir wieder dieselben Freuden erleben wie die mittelalterlichen Mönche oder die Gärtner im 18. und um die Wende des 19. Jahrhunderts.

Einstweilen muß ich mich darauf beschränken, zum Thema Spinat zu sagen, daß er, solang er noch klein ist, auch ganz grob gewiegt wohl zu genießen ist, entweder warm oder kalt als Salat, wie die italienische Küche ihn kennt. Spinat ist neben Kresse und Radieschen der Beginn deiner Gartenernte und ist auch ihr Ende. Im August gesät, wird er noch für den Herbst fertig; im Oktober gesät, ist der winterharte schon Ende März zum ersten Schnitt bereit. Im März ausgestreut, erntest du ihn im Mai.

Die RADIESCHEN sind eigentlich ein Nichts, und ihr Nährwert ist wohl der geringste unter allen Gemüsen. Wie aber können sie ein Butterbrot auffrischen und einem Käse seinen geheimsten Geschmack entlocken, wie lassen sie sich in Ermanglung reicherer Auswahl als Vorspeise verwenden! Wie können sie das erste Frühstück des mit finstern Gedanken erwachenden Mannes freundlich gestalten! Es ist kein Garten ohne Radieschen zu denken. Radieschen

Im Sommer gibst du sie in den Halbschatten. Die neuen Riesensorten bedeckst du etwas mehr mit Erde, legst sie drei bis vier Zentimeter tief, am besten in Rillen und Korn für Korn; sie werden gewaltig groß, wie Rettiche. Von Mai ab werden sie sehr feucht gehalten, damit die Wurzel nicht tief in das Erdreich zu dringen braucht.

Den Samen der RETTICHE streue keinesfalls irgendwohin und warte mit der Aussaat ganz bis zum Ende des Monats. Bist du ein wirklicher Liebhaber, so treibe mit ihnen auch keine Zwischenkultur, sondern gib ihnen ein ganzes Beet in feinster, mürbester zweiter Tracht, dem auch Sand gut tut, sollte der Boden zu schwer sein. Rettiche wollen auch gehackt werden und bitten darum, nicht zu früh und nicht zu spät an ihren grünen Schöpfen aus der Erde gezogen zu werden. Sie haben ihre Rettiche

ganz bestimmte Zeit, in der sie am saftigsten sind (ach, ein pelziger, zu alter Rettich ist etwas Scheußliches!); deshalb tust du auch gut, alle zehn Tage etwa neu auszusäen. Im März kommen nur die frühsten, kleinsten Sorten in Betracht. Sie steigern sich an Größe, je länger die Tage werden. Endlich, von Juli ab, bei sinkender Sonne, kommen die schwarzen Sorten zur Aussaat an die Reihe, die du im November aus dem Boden holst und die, in feuchtem Sand im Keller aufbewahrt, bis zum Frühjahr halten.

Rettichsaft, Rettiche fein geschabt, reinigen das Blut. Ein Rettichsalat macht noch ein zähes Stück Rindfleisch schmackhaft. Das ganze Jahr Radieschen und Rettiche! Der Mönch, der den Segen auf sie herabflehte, wußte, warum er es tat.

Gartenkresse Dann ist die GARTENKRESSE zum Beispiel auf den mit Puffbohnen bestellten Beeten auszusäen oder nah am Haus an die Mauer nach Süden hin. Der Samen wird leicht bedeckt, du brauchst dich nicht viel darum zu kümmern. Ich habe Kindern Freude damit gemacht, indem ich die Samen in Form ihrer Namen oder ihrer Anfangsbuchstaben ausgesät habe. Da warteten sie aber begierig darauf, bis sich das kleine verschlungene Grün zeigte, und sie hatten ihre ersten Gartenaufregungen! – Die Kresse wird schon jung geschnitten, um so dichter wächst sie nach. Bei einem späten Ostern hast du den ersten eignen Salat von ihr. Zu Anfang Mai ist die kleine Herrlichkeit aber schon vorüber, spätere Aussaaten gedeihn nicht recht.

Petersilie Auch die PETERSILIE nimmt jetzt schon den kalten Boden an, wenn der Samen auch vier bis fünf Wochen liegt, um das erste Grün auszutreiben. Halte ihn nach breitwürfiger oder nach Rillensaat (sechs Rillen auf das Beet in zweiter Tracht) bei Sonnenwetter feucht, sonst wird er unlustig. Für die Wurzelpetersilie ist es noch etwas früh, damit wartest du noch bis Anfang April. Über diese Urbestandteile der Küche wirst du aber noch bei dem Kapitel über die Würzkräuter in ihrer Gesamtheit hören.

Perlzwiebel Dann gehört noch in die Reihe der Frühaussaaten in das freie Land die PERLZWIEBEL, die doch ein sehr schätzenswertes Gemüse ist und schon

um die Mitte des Juni den Tisch bereichert, etwa zu Schweinebraten, immer nach derselben einfachen Art wie die Erbsen zubereitet. Du ziehst auf einem Beet zweiter Tracht sechs Rillen, streust den dünnen Samen vorsichtig ein, bedeckst nur schwach. Wenn sich zu Anfang April die hauchdünnen Keimtriebe zeigen, verdünnst du sie, wo sie zu dicht geraten sind. (Ich betone dies Ausdünnen noch hin und wieder, obwohl es überall selbstverständlich ist.) Sie lieben häufiges Lockern, was ja bei der Rillensaat leicht ist. Ich habe sie auch an die Ränder der Spinatbeete gegeben, aber diese Nachsaaten auf schon bestellte Beete sind doch im allgemeinen nicht sehr zu empfehlen, weil sie das gründliche Durcharbeiten verhindern, wenn die Hauptfrucht abgeerntet ist. Man muß dann immer zuviel Rücksicht nehmen.

Auch der LAUCH, seine erste frühe Sorte, kann nun gesät werden. Er wird in seinem Umfang ungefähr dreimal so groß wie seine Artgenossin, die Perlzwiebel, deswegen richte dich danach bei deiner Aussaat, also nur drei Rillen und wesentlich größere Abstände beim Verdünnen. Der scharfe, zwiebelige Geschmack ist nicht jedermanns Sache. Aber wenn du die weißen Leiber in Stäbchen schneidest wie pommes frites und als Salat anrichtest, wirst du es doch nicht bereuen, sie gepflegt zu haben. Lauch

Was aber die SCHWARZWURZELN anbetrifft, so ist allerdings jetzt die Zeit, die einjährigen Sorten auszusäen, aber es fragt sich doch, ob du dich mit ihnen abgeben solltest. Ihre Ernte ist ganz spät im Herbst, und es ist doch lästig, eine Menge wertvollen Raumes überhaupt nicht anders verwenden zu können. Und die Schwarzwurzeln sind ein Gemüse, das im Geschmack nicht leidet, wenn man es eine Weile nach der Ernte liegen läßt. Deswegen solltest du Schwarzwurzeln nur ziehn, wenn du sehr viel Platz hast, und dann lieber die zweijährigen, im September auszusäenden Sorten, die dick wie Spargel werden und die in der Tat dem Spargel an Wohlgeschmack nah kommen, besonders wenn man sie ebenso wie ihn zubereitet, also mit zerlassener Butter und Semmelbröseln. Schwarzwurzeln

Hat es ferner Sinn für dich, die Brutzwiebeln von KNOBLAUCH, Knoblauch

Schalotten, Steckzwiebeln SCHALOTTEN und STECKZWIEBELN zu legen? Auch dazu möchte ich weniger raten. Sie nehmen viel Platz für andere, weit wichtigere Pflanzen weg. Auch ihr Geschmack leidet nicht durch das Liegenlassen. Sie sind so billig und überall zu haben!

Schnittlauch Nur der SCHNITTLAUCH, ebenfalls samt den eben Genannten und dem Lauch und der Perlzwiebel zu der großen vielgestaltigen Gattung allium gehörend, kommt jetzt auf eine Stelle, die nah beim Wasserkran liegen soll. Er liebt es, nicht nur feucht, sondern naß gehalten zu werden. Es braucht kein sehr gutes Beet zu sein, es kann auch im Halbschatten liegen. Ruß liebt der lustig sprießende Geselle, von dem du dir einige Pflanzen beim Gärtner gekauft oder deine alten geteilt und in ein neues Beet gegeben hast. Im Juli ermattet er oft, dann bekommt er einen andern Boden, den er sofort wieder begierig annimmt. Schneide häufig deinen hoffentlich großen Bedarf, dir und ihm ist damit geholfen. Eine Scheibe Brot mit Sardellenbutter bestrichen und mit Schnittlauch bestreut – versuch es einmal. Er macht eine fette Suppe bekömmlich, er ist am Salat nicht ohne Reiz. Unentbehrlich ist er für die Küche.

Auch für die meisten Würz- und Heilkräuter ist nun die Zeit gekommen. Aber du findest, wie gesagt, ein Kapitel, das sich nur mit ihnen beschäftigt.

Zu früh gesät? Dein Nachbar beginnt vielleicht mit all diesen Aussaaten erst um einige Wochen später als du und erntet doch um die gleiche Zeit. Warum folgst du ihm nicht?

Der eine Grund dafür ist nicht sonderlich wichtig, aber immerhin beachtenswert. Es gibt nämlich zu Anfang des April so unendlich viel zu tun, daß du froh sein wirst, wenigstens schon diese Saaten hinter dir zu haben.

Der andere Grund aber gibt den Ausschlag. Alle diese Pflanzen haben eine gesetzmäßige Entwicklungszeit in sich, die nicht künstlich verkürzt werden darf, dadurch, daß du sie um einen Monat später in wärmeren Boden legst. Sie sind dann auch nicht widerstandsfähig gegen Schädlinge, sie hasten in ihrer Entwicklung und werden nicht kernig.

Die Früchte oder die Blätter bringen verminderten Ertrag; am Geschmack rächt es sich. Die Ursorten all dieser Pflanzen beginnen ihr Leben auch schon gleich, wenn die Erstarrung des Bodens eben gewichen ist. Du wartest also nur den Kälterückfall im März ab und gibst deinen Samen und Pflänzchen noch die Kraft mit, die sie im Kampf mit den Frühlingsstürmen, mit harten Nächten und gegen kalte Nässe gewinnen, wenn auch einige darüber zugrunde gehn sollten.

Noch immer März, von der Wissenschaft des Pikierens und vom Salat

Das wäre fein, wenn du deine zerschundenen Hände nach den ersten Aussaaten und Bestellungen in Ruhe ausheilen lassen könntest. Es ist aber keine Rede davon; klebe dir Pflaster über die wunden Stellen und betupfe sie vor dem Schlafengehn mit Perubalsam, dann brauchst du keine Schonung. Auch ist für die Damen keine Zeit, zu klagen, daß die Erde durch die Handschuhe hindurch unter die Nägel gekommen und selbst mit viel warmem Wasser und Zitrone nicht zu entfernen ist. Es ist das beste, wenn sie sich einen Stolz aus diesem ungewohnten Schmuck ihrer Nägel machen, denn verhindern werden sie ihn noch für eine Weile nicht können.

Wo zuerst anfangen? Die schon besetzten Beete werden gehackt und gelockert, und es gilt, das zweite Drittel des Gartens vorzubereiten, schön trachtenmäßig und nachdem zuerst wiederum der Plan auf einem Stück Papier entworfen wurde.

Aber bevor du damit beginnst, hör ein paar Worte über die hohe Wissenschaft der geschützten Aussaaten und des Pikierens oder Verschulens an.

Eigentlich ist das Heranziehn der Pflanzen und Blumen aus Samen im Treibhaus oder im Mistbeet eine Sache des Berufsgärtners, eigentlich fällt auch die Hauptzeit dieser Arbeit in die Monate Januar und Februar. Eigentlich soll sie auch, selbst für den noch so eifrigen Liebhaber-Gärtner Sache des Berufsgärtners bleiben, denn, wie sehr

du dich darin auch vervollkommnen solltest, er wird immer noch in der Erzeugung kräftiger, gutbewurzelter Pflänzchen um eine Spanne voraus sein und – nimm ihm im allgemeinen diesen Verdienst nicht weg, er ist im Frühjahr häufig seine einzige Einnahmemöglichkeit. Der Berufsgärtner liefert dir alle Sorten um den bescheidensten Preis, wenn du bedenkst, wieviel Kosten er für die Beheizung seines Glashauses, für die teuere Pferdemistpackung der Winterbeete und für die Beschaffung der feinsten, allerbesten Erde hat aufwenden müssen.

Dennoch mußt du dich mit der Kunst der geschützten Aussaaten und des Pikierens befassen, und zwar in der Hauptsache für drei Gattungen, für den Salat, den Bleichsellerie und für alle Gurkengewächse. Vom Salat verkauft zum Beispiel der Berufsgärtner für gewöhnlich nur zwei bis drei Sorten, Maikönig im März, eine starke Sommersorte im April, Endivien zu Anfang des Juli. Wir wollen aber nicht etwa zu Ende Mai und Anfang Juli und Anfang September auf einmal einen Haufen Köpfe haben, die wir gar nicht bewältigen können, sondern wir wollen von Ende Mai bis Ende November regelmäßig, Tag für Tag, Salat ernten können. Daher müssen wir ständig selbst kleine Pflänzchen zur Hand haben, was eben nur geht, wenn wir selber alle zehn Tage eine kleine Schar aussäen.

Geschützte Aussaaten

Wie das aber beim Salat gemacht wird, so verlangen es mehr oder weniger auch alle andern Samen; nur achte darauf, daß sie jeweils so hoch von Erde bedeckt sein wollen, wie ihr Umfang ist. Die ganz dünnen, die allerfeinsten Samen aber werden kaum noch bedeckt, dafür stellst du sie dunkel, bis sie die erste zarte Entfaltung zeigen. Viele Blumensamen mußt du so behandeln und beim Gemüse den Sellerie.

Beispiel: Salat

Du nimmst also zu Anfang des März ein kleines Holzkistchen mit etwa fünfzehn Zentimeter hohen Wänden. In den Boden bohrst du einige Löcher, bedeckst sie mit Tonscherben und füllst die Kiste mit deiner allerfeinsten, gesiebten Mist- oder Komposterde, die, wenn sie zu fett ist, mit Sand noch ein wenig lockerer gemacht wird, füllst die Kiste bis fünf Zentimeter unter den Rand. Aus dem Tütchen klopfst du nun die Samen auf

diese Erde, vorsichtig, langsam, so daß sie nicht zu dicht fallen. Dann streust du, wiederum durch das Sieb, eine dünne Schicht Erde darüber, nicht viel dicker als die Samen selbst – und überbraust. Bitte, nicht gießen, bitte, überhaupt die Gießkanne weglassen, sondern nur lauwarm überbrausen, mit einer möglichst feinen Zerstäuberbrause und so, daß die zerstäubten Tropfen wie ein linder Regen herabfallen. Die Gießkanne reißt Löcher und zerstört die mühsame Verteilung der Samen. Brause sofort und dann täglich! Nach sechs bis acht Tagen wimmelt es von kleinen Keimblättern. Natürlich muß auch hier zu dichter Wuchs ausgedünnt werden.

Wo aber nimmst du diese Aussaaten vor, wenn du kein Glashaus und auch kein höchst fachmännisch angelegtes Mistbeet hast? Offengestanden ist diese Frage nicht ganz leicht zu beantworten, weil nämlich die Anzucht im Zimmer einen großen Nachteil hat: die eben aus der Erde geschlüpften Pflänzchen sehnen sich übermäßig nach Licht, das sie von oben nicht bekommen können. So strecken sie sich gewaltsam nach den Fenstern hin, werden lang und ‚geil', wie es in der Gärtnersprache heißt.

Aber es gibt doch ein Mittel, die ungünstigen Vorbedingungen der Zimmeraussaat zu beheben. Du legst über deinen Samenkasten eine Glasscheibe, so daß sich die Pflanzen bald mit ihren kleinen Köpfen daran stoßen und so zwangsmäßig kurz und stämmig gehalten werden. Nur darfst du ja nicht vergessen, die Glasscheibe an den schönen Stunden des Tags zu entfernen und den Pflänzchen so viel Licht, so viel Sonne und auch so viel frische Luft zu geben, wie es nur möglich ist. Dann kann es dir doch noch recht gut gelingen, und bald kommt der Tag, wo zwischen den Keimblättern heraus das vierte Blättchen gewachsen ist.

Dann gehts ans Pikieren!

Der Samenkasten steht vor dir, in dem dicht bei dicht das zarte Grün der Blätter reift. Du feuchtest die Erde gründlich an, damit sie klebt, und fährst mit einem Schäufelchen (oder auch mit den Fingerspitzen) etwa fünf Zentimeter tief in sie hinein. Lage für Lage holst du so heraus und tust sie nebeneinander in ein Körbchen oder legst sie schattig

Pikieren oder Verschulen

irgendwohin. Dann richtest du deinen Kasten wieder säuberlich her und nimmst noch einen größeren mit derselben Erde gefüllten zu Hilfe, denn du brauchst nun mehr Platz.

In diese Kästen stichst du mit dem sogenannten Pikierholz in größeren Abständen, als die Samen beim Ausstreun zu liegen kamen, kleinfingertiefe Löcher, sauber in Reih und Glied. Nun nimmst du die Pflänzchen einzeln in die Hand, aber beileibe nicht an dem zarten Stiel, sondern an den derben Keimblättern, beschneidest die zu lang gewordenen Würzelchen – und läßt sie sanft in die Löcher gleiten, so tief, bis die Keimblätter noch grade eben frei über der Erde stehn. Dann drückst du seitlich die Erde an, zuerst tief unten und dann weiter hinauf, zuerst ganz locker, dann ein wenig fester. Dieses innige Andrücken der Erde an die Wurzeln ist auch eines der Geheimnisse, die, wenn du sie erst verstehst, dich gleich meilenweit von allen Pikierdilettanten unterscheiden.

In der ersten Minute verlangen deine Schützlinge Nahrung und Feuchtigkeit; sie können die Nahrung nicht aufnehmen, wenn sie nicht unmittelbar an sie herangebracht wird; den Anstrengungen, die Nahrung und Feuchtigkeit zu suchen, sind sie noch nicht gewachsen. Du erlebst es dann nicht, daß nach zwei oder drei Tagen ein Pflänzchen seinen Kopf schlaff auf die Seite legt und der Stiel unterhalb der Erde abfault. Ohne weiteres leuchtet es dir auch ein, daß du deine pikierten Pflänzchen einen Tag nicht der Sonne aussetzen darfst, so viel Kraft besitzen sie noch nicht.

Bald stehn die Reihen kernig vor dir. Wie groß deine Schützlinge schon sind!

Braucht noch gesagt zu werden, daß von Mitte Mai ab die Samenkästen auch nachts nicht mehr im Zimmer zu stehn brauchen, du auch gleich ins freie Land säen kannst, allerdings in jene so zubereitete Erde, wie sie in den Kästen war? Brauch ich zu sagen, daß du auch diese kleinen Pflänzchen schon lockern mußt? Mit einem Nagel oder einem Holzstäbchen?

Pflanzen nicht drehn!

Eins aber muß ich sagen, weil das so erschreckend viel falsch gemacht

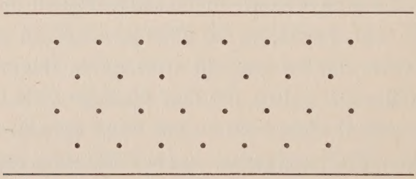
wird. Ist einmal der Stand richtig gewählt, darf keine Pflanze, weder Blume noch Gemüse, weder im Zimmer noch im Freien aus der Richtung weggedreht werden, in der sie herangewachsen ist. Es steht zwar nicht der Tod darauf, aber doch immer eine schwere Schädigung; die andersartige Lichteinwirkung ist eine körperliche Verletzung, du mußt das begreifen lernen. Ganz schwach wird mir immer, wenn ich an das Blumengeschäft in einem unserer größten Bahnhöfe denke. Da stand im Schaufenster eine kleine Kakteenschau auf einer sich ununterbrochen drehenden Glasscheibe. Arme, arme Pflänzchen! – Verfolgen wir aber weiterhin den SALAT. Noch wichtiger als bei allen andern Gemüsen ist bei ihm das eine: gut vorausdenken, immer auf den Platz sinnen, wohin du die herangezogenen Pflanzen geben kannst. Denn auch beim Salat sollst du nicht mehr als einmal im Jahr ein Beet mit ihm bestellen, weil er besondere Bodenbakterien liebt, die er sonst nicht wiederfindet. Aber es braucht auch kein Beet zu sein, den Salat kannst du wirklich zwischen andere, langsam erst sich entfaltende Gewächse einschmuggeln, so zwischen Weiß-, Rot- und Rosenkohl. Nur muß es immer auf der vielgerühmten guten Erde sein! Hast du sie nicht, so schießen die Pflanzen mager in die Luft, ohne Köpfe zu bilden, und du gewinnst keine gelben knusprigen Herzen. Sattgrün sollen die Blätter sich über schwarzer Erde breiten.

Salat im Freien

Gut vorausdenken! Gebrauchst du mit deiner Familie am Tag drei Köpfe, so rechne fünf, weil immer zwei den Schnecken oder den Engerlingen anheimfallen oder schießen oder sonst eine Dummheit machen, in zehn Tagen also fünfzig. Fünfzig sind im Pikierkasten, fünfzig in der Mitte der Entwicklung, fünfzig reifen. Also muß auf den Beeten dauernd Platz für hundert Pflanzen sein. Dann brauchst du nicht zum Gemüsemann zu gehn, dem du im Frühjahr mit einem gewissen Hochmut mitgeteilt hast, daß du nun bis zum Winter keinen Salat mehr gebrauchtest, dann bleibt dir jenes geringschätzige Lächeln deiner Gemüsefrau erspart, die in ihren Körben herumkramt und dir einen Kopf gibt, der zwar durch häufiges Überbrausen noch ganz frisch aussieht, in Wirklichkeit aber schon welk ist und nach gar nichts mehr schmeckt.

Aber zurück zu dem, was nach dem Pikieren zu tun ist! Du hast die immer größer werdenden, lustig gedeihenden Pflanzen schon häufig am Tag an die Luft gestellt, damit die verwöhnten Kinder sich abhärten, und immer reichlich gegossen. Zwei Tage, bevor du sie Ende März ins Freie setzen willst, bereitest du dein Beet in erster Tracht oder deine Pflanzstellen sorgfältig vor. Zunächst wird mit dem Rechen tief gelockert, dann solltest du wohl am besten einige Kannen Jauche haben und sie über das Beet schütten, zum mindesten aber Spülwasser oder Wasser, in das du Mist geschüttet hast, der kräftig umgerührt wird. Zwei Tage bleibt das Beet so liegen.

Dann sammelst du die Pflanzen und trägst sie im Korb herbei. Hoffentlich ist es ein trüber, regnerischer Tag, sonst darfst du nicht vor dem Abend beginnen. Wieder hast du Löcher in die Erde gestochen, schön hintereinander, mit der Schnur abgemessen, diesmal tiefere und in größeren, fünfundzwanzig Zentimeter weiten Abständen, die weiteren Reihen so, daß die Löcher immer in die Mitte der Löcher der vorherigen Reihe kommen.



Die Pflanzen versenken, aber so, daß die Herzblätter frei von Erde bleiben, die Wurzeln andrücken, stark angießen!

Manchmal kümmern sie, wenn sie am folgenden Tag die Sonne zu arg bedrängt. Es schadet nicht, sie verlieren ein paar Blätter, aber das Herz bleibt gesund.

Schon nach wenigen Tagen beginnst du mit dem Lockern. Ach, es ist so wichtig, dieses Hacken und Lockern! Ich kann wohl sagen, es macht die Hälfte eines guten Gedeihens aus.

Muß ich es immer wiederholen, daß du den Salat nur so kurz wie mög-

lich vor dem Essen pflücken sollst, wie überhaupt alles Gemüse? Es ist unbeschreiblich, wieviel reizvoller dann der Geschmack ist, noch ist nichts vom Duft verflogen, noch hat die Pflanze ihre Sonne in sich und die aufsteigende Nahrung. Dann tu dir auch den Gefallen und laß den Salat nicht in der Küche anrichten. Die gespülten Blätter, aus denen aber jeder Tropfen Wasser herausgeschwenkt sein muß, sollen dir auf den Tisch getragen werden. Vor dir hast du die Anrichteschüssel, dahinein gibst du Salz, ein wenig Senf, ein wenig Weinessig, verrührst sie gut miteinander, dann hilfst du den knusprigen, trockenen Blättern in das scharfe Bad und schaufelst sie durcheinander, so daß ein jedes seinen Teil abbekommt. Dann nimmst du wohl noch einige feingeschnittene, ebenfalls selbstgezogene Kräuter, Petersilie, ein ganz klein wenig Schnittlauch, ein ganz klein wenig Basilikum und streust sie sauber darüber. Dann achte nicht der mahnenden Blicke deiner besseren oder schlechteren Hälfte, sondern gieße reichlich vom trägen, sanft fließenden Öle darüber, schaufele noch einmal den ganzen Berg durcheinander, teile aus – und genieße.
Sorten aber gibt es unendlich viele und für alle Jahreszeiten, ja auch für tiefe und hohe Lagen. Da wirst du selber die Auswahl treffen müssen. Eine der schönsten Arten fand ich einmal in den Hochtälern Bayerns und Tirols, jedes einzelne Blatt schmeckte wie sonst nur das Herz; die Blätter gelbten nicht, sondern blieben zur Reife noch dunkelgrün; sie waren gezackt. Die ganze Pflanze sah trotzig und derb wie die Bevölkerung aus, bei der sie wuchs. Ich habe die Sorte in der Ebene angebaut; es ist mir völlig mißlungen.

Vom Monat der überreichlichen Arbeit, vom Unkraut und vom richtigen Wässern

Schon ist er da, der launische April!
An vielen Tagen sieht es so aus, als ob dir nie etwas geraten würde, dann wieder sticht eine unnatürlich heiße Sonne vom Himmel

auf deine Schollen herab, so daß du versucht bist, nicht mehr an kalte Nächte zu denken. Sie kommen aber mit untrüglicher Gewißheit, und so mußt du immer noch mit den Pflanzen zurückhalten, die meist tropischen Ursprungs sind und nicht einmal den Gefrierpunkt überstehn. Es gibt aber mehr als genug anderes zu tun, überreichlich. Die Stunde für die Anlage eines Spargelfeldes hat geschlagen und für das Setzen neuer Rhabarberwurzelstöcke. Die keimenden Frühkartoffeln werden gelegt. Von diesen Arbeiten aber, die nicht im eigentlichen Gemüsegarten, sondern am besten an dessen Rändern zu verrichten sind, wirst du erst später hören. Es gibt eine strenge, zähe Mühe mit ihnen.

Hohe Erbsen

Du holst nach, was du etwa über besonders schlechtem Wetter im März versäumen mußtest, und legst nun auch die runzligen, die HOHEN ERBSEN, die Mark- und Zuckererbsen, ganz in derselben Art wie die Buscherbsen, nur nicht neben deren Beete, weil sie sich sonst gegenseitig zu viel Luft wegnehmen.

Mangold
Rote Rüben

Auf Beete in zweiter Tracht kommen der MANGOLD, und ganz zu Ende des Monats die ROTEN RÜBEN, die eng miteinander verwandt sind. Sie haben denselben schrumpligen, groben Samen, der kaum voneinander zu unterscheiden ist. Aber des einen Hauptkraft geht in die rote fleischige Wurzel, des andern in die sattgrünen, dickstengeligen Blätter, auch hier wieder ein Beweis, wie mühsam und mit welchen genießerischen Fähigkeiten die einstmals wildwachsende Pflanze Beta vulgaris entwickelt wurde. Streu diese Samen am besten an einer Ecke des Beetes aus, wohin du sie später verpflanzen willst, in gute gesiebte Erde, und pikier dann im Laufe des Mai die Pflänzchen über die ganze Fläche in zwanzig Zentimeter allseitigem Abstand.
Der Mangold liefert schon von Anfang Juni ab bis zum Frost den besten Spinatersatz, wenn du nur fleißig hackst. Es ist ganz erstaunlich, wieviel auch bei ihm das Lockern vermag. Seine Schwester, die rote Bete, ist natürlich auch dafür empfänglich, nur mußt du etwas vorsichtiger sein, damit die schwellende Wurzel nicht verletzt wird. Ihre Ernte allerdings verteilt sich nur auf kurze vierzehn Tage, deswegen solltest du immer wieder neu aussäen, damit dir die glutrote Farbe in

deinen Salatschüsseln den ganzen Sommer und Herbst hindurch nicht fehlt. Gegen den hohen Sommer zu wechselt die Sorte. Du mußt einen Samen wählen, der nicht mehr runde kurze Wurzeln, sondern pfahlartige schafft. Diese Sorte ist widerstandsfähiger gegen die Kälte und braucht nicht so viel Licht.

Beim Schneiden des Mangolds achte darauf, den innersten Herztrieb stehn zu lassen. Ist der nämlich einmal verletzt, so ist auch das Leben der ganzen Pflanze dahin. Er kann übrigens nicht nur Ersatz für Spinat, sondern, wenn auch recht kümmerlich, für Spargel sein. Dann setzt du die Pflanzen in etwas weitere Abstände, läßt die Blätter auswachsen und nimmst die fleischigen Blattstiele als Gemüse – mit zerlassener Butter und Semmelbröfel bedacht.

Um die Mitte des Monats sieht dein Garten schon erwachsener aus, er ist grade etwa ein schulpflichtiges Kind geworden. Die Buscherbsen sind schon ein viertel Meter hoch, schon sind Kresse und vielleicht auch Radieschen einmal geerntet, die Karottenbeete schimmern in grünem Flaum, der Lauch spitzt ausgedünnt in die Luft, am kräftigsten von allen aber leuchtet dich der Salat an.

Kein Ausruhn gibt es! Die frühe Sorte MAIRÜBEN kommt gleich an Ort und Stelle in einen Boden zweiter Tracht, den du mit Sand noch ein wenig lockerer gemacht hast. Es gibt jetzt eine Sorte, die viel feiner wird als die berühmten Teltower Rübchen, wenn man sie nur jung erntet und nicht allein nach dem Gewicht. Wo nur die Mairüben ihren Namen herhaben? Sie können fast in allen Monaten geerntet werden, nur im Mai nicht! Vielleicht grade darum? Auch von ihnen gibt es Sorten, die später ausgesät und sogar im harten Winter noch aus der Erde hervorgeholt werden können. Ich rate indessen zu späterem Anbau nicht; im Geschmack sind diese Sorten mit der frühen nicht im mindesten zu vergleichen. Mairüben

Die zweite Sorte Rettiche kommt auf die Beete. Halblange Karotten und Wurzelpetersilie werden ausgestreut.

Als erste aber der Hitze bedürftigen Pflanzen gibst du BUSCHBOHNEN auf ein mageres Beet, immer fünf bis sechs Stück kreisförmig in Buschbohnen

eine niedrige Delle und die Dellen etwa vierzig Zentimeter voneinander entfernt. Nur schwach bedecken, denn die Bohnen wollen die Glocken läuten hören, wie die Bauern sagen! Aber fest andrücken! Eines lieben sie nicht, nach tagelangem Regen in einen ausgesprochen nassen Grund zu kommen. Darin fühlen sie sich gar nicht wohl; sie keimen zwar rasch, aber verfaulen auch ebenso rasch. Du mußt warten, bis die Beete wenigstens an der Oberfläche abgetrocknet sind.

Bei den Buschbohnen hat es gar keinen Sinn, am Samen zu sparen; nimm immer die neusten und teuersten Sorten, du wirst von ihnen einen unvergleichlich viel längeren und reichlicheren Ertrag haben. Du hast ja auch fast gar keine Mühe mit ihnen, brauchst sie nicht zu gießen, außer einmal kurz vor der Blüte, brauchst sie nur zwei- bis dreimal zu hacken. Ein vollkommner Ersatz für die Stangenbohnen sind sie im übrigen doch nicht. Nur ihrer frühen Ernte wegen sind sie unentbehrlich. Ich finde sie überhaupt wirklich fein nur als Salat; um warmes Bohnengemüse zu haben, warte ich lieber auf die hohen Sorten.

Kein Ausruhn gibt es! Deine Handflächen werden immer härter und bedecken sich mit ehrenvollen Schwielen. Die Sportleute ziehn an deinem Garten vorüber zum Tennis, zum Fußball, zum Hockey. Du läßt sie wandern. Oft juckt es dich noch, ihnen zu folgen, dann aber fangen gleich deine Pflanzen dich zu dauern an, wenn du sie in deiner Freizeit allein lassen willst. Wer im April nicht in seinem Garten schafft, der steht um die Zeit der Ernte mit leeren Händen da.

Kohl Nun müssen auch gleich ein paar ernsthafte Worte über die berühmte Gattung des KOHLS fallen. Staunend wirst du hören, was noch kein Gärtner und kein Preisverzeichnis und kein Gartenbuch gelehrt hat, daß es dir nämlich, lieber Gartenfreund, nicht darauf ankommen soll, Riesenköpfe zu ernten. Es soll dir beim Kohl einzig und allein darauf ankommen, daß die Köpfe fein und mild und würzig im Geschmack werden, daß ihr Genuß keinerlei Beschwerden hervorruft, daß der Kohl nicht ‚kohlig' wird.

Es ist nämlich mit Ausnahme des Blumenkohls, dessen Züchtung immer eine Kunst für sich bleiben wird, ziemlich leicht, dicke und zum An-

sehn prächtige Köpfe zu erzielen. Du brauchst den gierigen Blattpflanzen nur ordentlich Stickstoff zu fressen zu geben, künstlichen oder natürlichen. Sättige sie mit Jauche. Sie sind dafür ungeheuer empfänglich und blähen sich zu mastiger Größe auf. Aber leider blähen sie dann noch etwas anders auf, lieber Gartenfreund – deine Gedärme!
Laß nur den Nachbar spotten, wenn er deine Ernte von Kinds- oder Embryoköpfen sieht, während er dicke Kegelkugeln abschneiden kann. Vielleicht hältst du ihm dann einen kleinen Vortrag und kannst ihn bekehren, wie ich dich bekehren will. Es ist wirklich wahr, den echten Kohlgeschmack müssen wir wieder ganz neu entdecken!
So wirst du dich vielleicht wundern, wenn du hörst, daß der WEISSKOHL einen feinen Geschmack nach frischen Walnüssen hat, wenn du ihn, in Streifen geschnitten, roh, als Salat, anrichtest, und daß du ihn auch als vollwertiges Gemüse geben kannst mit einem blumigen Aroma, wenn, eben wenn er mager im eignen Garten gezogen wird. Weißkohl
Das heißt nun natürlich nicht, daß du deinen Weißkohl vernachlässigen sollst. Schließe, bevor du ihn setzst, die Nährstoffe des Bodens durch eine gute Gabe Kalk auf. Es soll auch ein Beet guter zweiter Tracht sein. Setze dahinein die pikierten Pflanzen um die Mitte des April, vierzig Zentimeter voneinander entfernt. Hacke fleißig, auch später, wenn durch die breiten Blätter kein Unkraut mehr aufkommen kann, zum Zwecke der Lüftung; gieße fleißig.
Vergleiche dann einmal einen gekauften Riesenkopf mit einem aus deiner Ernte. Bei dem, der sich sattgefressen hat, siehst du viel stärkere Blattrispen, jede einzelne der Blätterschichten ist dicker und liegt eng auf der nächsten. Bei deinem Kopf ist das ganze Gefüge lockerer und feiner; es ist sogar noch ein zartes Grün in den Blättern zu sehn, besonders bei der ersten, frühen Sorte.
Denn vom Weißkohl haben wir auch zwei Ernten; die eine im Juni, die andre von im Juli ausgesetzten Pflanzen im Herbst. Die zweite ist natürlich die derbere, gut für Sauerkraut und Suppen. Als Gemüse und als Salat wirst du als Feinschmecker nur die erste Sorte benutzen.
Auch bei ROTKOHL und WIRSING ist es nicht viel anders. Merk- Rotkohl Wirsing

würdig perverse Geschöpfe sind sie alle. Sie lieben Stinkendes. Fruchtbare Kohlfelder liegen zum Beispiel in der Nähe von Sümpfen, wo sie von den fauligen Ausdünstungen bestrichen werden. Sie sind sehr hochgezüchtet. Edle Hunde lieben ja auch über die Maßen Aas und den eignen, verwesten Dreck.

Der Rotkohl entwickelt sich etwas langsamer, zwei ganze Ernten liefert er nicht, wenn nicht noch einmal im September ausgesät wird, eine winterharte Sorte, die im Mai fertig ist, mit der du aber keine ganz sicheren Ergebnisse erzielst. Von den im April und Mai ausgesetzten Sorten zieht sich die Ernte vom August bis in den November hin; sie reifen den knusprigen Schweinebraten und den Hasen entgegen; sie lieben es so sehr, in Rotwein gedämpft zu werden, auch den Geschmack einiger Scheiben von Äpfeln nehmen sie gern in sich auf.

Mit dem Wirsing kannst du eine Fleischspeise vortäuschen: er soll noch keinen festen Kopf gebildet haben, dann schneidest du die zarten Blätter klein, gibst etwas altes Weißbrot, ebenfalls klein geschnitten, dazu, ein Ei, ein paar Erbsen, ein paar kleingeschnittene Karotten, etwas Mehl, und mengst das alles durcheinander und formst Beefsteaks daraus; wälzt diese Beefsteaks in Semmelbröseln und brätst sie dann in der Pfanne in reiner Butter. Es ist eine ganze Mahlzeit im Sommer, dieses vegetarische Beefsteak.

Rosenkohl Der Wirsing wächst rascher als Rotkohl, deswegen gib ihm keine Zwischenkulturen. Der ROSENKOHL ist um so langsamer, er ist auch ein später Geselle, der erst Ende April ausgesät wird und Mitte Juni auf die Beete kommt. Es behagt ihm, frei zu stehn, von viel Luft umgeben. Deswegen setze ihn weit, in Abständen von fast einem Meter; für ihn darfst du sogar einen Boden erster Tracht verwenden. Wie du nun grade Platz hast, kannst du ihn mit Gurken zusammen gesellen, denn die Entwicklung seiner so wertvollen Röschen tritt erst sehr spät auf, erst von Oktober ab, wenn die Gurke ihr Leben schon längst verhaucht hat. Verletze die Blätter nicht, wenn sie auch Platz wegnehmen. Sie müssen die Rosen fast ganz allein ernähren.

Du kannst diese seltsame Art des Kohls den ganzen Winter über stehn

lassen, wenn dein Garten eine geschützte Lage hat, und hin und wieder davon ernten, du kannst ihn auch in frostfreiem Raum einschlagen. Noch im Frühjahr treiben Sprossen aus, die wohl eine kleine Beigabe zu der Mahlzeit liefern.

Schnell wiederum ist der KOHLRABI, und er soll auch schnell wachsen, schnell sich der Strunk zum fleischigen Knollen verdicken. Darum wird er gern und erfolgreich von den Gärtnern in Mistbeeten getrieben; aber du kannst ihn auch vom freien Land, von einem warmen, lockeren Beet schon Ende Mai in die Küche bescheren. Vergiß es nicht, ihn einmal roh als Salat in Stäbchen geschnitten zu probieren, und vergiß nicht, bereitest du ihn als Gemüse, die zarten Sprossenblättchen mitzukochen. Bitte, aber keine andere Zubereitungsart als die einfachste und scheinbar darum in unsern Küchen so unsagbar schwere: behandle ihn genau so wie die Erbsen. Kohlrabi

Er nimmt wenig Platz weg; sechs Reihen gehören auf das Beet, in achtzehn Zentimeter Abstand. Die späteren, im Juni ausgepflanzten Sorten werden viel größer, aber den feinen Geschmack der ersten erreichen sie nicht. Kaum rate ich dem verwöhnten Liebhaber zum Anbau.

Wenn ich nur wüßte, wie all diese verschiedenen Kohlarten einmal herausgebildet wurden, denn die Urform, der wildwachsende Kohl (Brassica oleracea silvestris) ist doch eine ganz unbrauchbare Pflanze, gar nicht zu vergleichen mit seinen weiteren Artgenossen, dem Rübsen und dem ölliefernden Raps. Ich könnte mir denken, daß es einen Schriftsteller reizen müßte, einen Roman zu schreiben, der in den mittelalterlichen Klostergärten spielt, in denen allmählich aus Kreuzungen, aus Samenzuchtwahl und aus dem Immer-wieder-Betonen und -Unterstützen einer gewissen Eigenschaft sich die uns nun so wohlvertrauten und selbständigen Sorten entwickelt haben. Aber dieser Schriftsteller wäre auf seine Phantasie angewiesen, Tatsächliches wissen wir nicht darüber. Und auch hier verliert die Bemitleidung des Mittelalters als einer dunklen Zeit wieder vollkommen ihre Berechtigung.

Während von all diesen Arten nur der Samenzüchter verlangt, daß sie zum Blühen kommen, und die Blüten auch erst im Frühling des Blumenkohl

zweiten Jahres austreiben sollen, nachdem die Strünke samt ihren Wurzeln ausgehoben und frostfrei überwintert wurden, bildet der Blumenkohl schon sehr bald einen ganz regelwidrigen Blütenstand, der an der Spitze seiner dicken, kurzen Äste Massen weißer fleischiger Blüten trägt. Das erkläre doch einmal jemand, wie der erste, mittelalterliche Züchter das zuwege gebracht hat!

Aus dieser Seltsamkeit erklärt sich hinlänglich, daß der Blumenkohl eine ganz besondere Behandlung verlangt. Im freien Land gerät er nur, wenn du ihn in kleine, mindestens zwanzig Zentimeter tiefe Gruben setzt, die nichts als die allerfeinste Misterde und Kompost enthalten. Du mußt ihn von Mai ab bei trocknem Wetter zwei- bis dreimal täglich gießen und zwei- bis dreimal täglich gründlich überbrausen, sonst ist jeder Erfolg ausgeschlossen.

Alle Sorten, die frühen und die späten, sind gleich gut und schmackhaft. Bei den späten, im Juli ausgepflanzten, hapert es manchmal bis zum Eintritt des Frostes noch an der Ausbildung des Blütenstandes. Aber wenn du dann im späten Herbst die Pflanzen aushebst und im Keller oder im Treibhaus in feuchtem Sand einschlägst, werden die Blumen dennoch reif und weiß. Übrigens sind diese späten Sorten nicht ganz so heikel, als Anfänger solltest du zuerst mit ihnen einen Versuch machen. Eins ist aber selbstverständlich, für alle Sorten nur den besten und teuersten Samen zu nehmen, und wenn du dir Pflanzen kaufst, dich zu vergewissern, daß sie aus eben diesen besten und teuersten Samen gezogen sind.

Blätterkohl Damit aber die Fülle der Ernten nicht abreißt, gibt es noch einen Kohl, der ganz frostunempfindlich ist, ja, bei dem der Frost erst den Blättern den wahren Geschmack verleiht. Das ist der Blätterkohl, auch Grünkohl oder Krauskohl genannt. Er hat die höchst dankenswerte Eigenschaft, auch noch im Halbschatten zu gedeihn und selbst noch auf stark ausgezehrten Beeten. Von Ende Juni ab pflanzt du ihn auf Stellen, mit denen du sonst nichts Richtiges anfangen kannst und zu denen erst wieder die volle Wintersonne dringt.

…hlfeinde Bei diesen, auf so künstlichem und geistreichem Wege zustande gekommenen Pflanzen sind nicht nur Krankheiten häufig, sondern sie er-

wecken auch eine Unmenge von Bakterien zu einem höchst verderblichen Schädlingsleben in Gestalt von Erdflöhen, Kohlfliegen, Maden und Kohlkäfern, besonders wenn ein dürres, sonniges, windiges Wetter herrscht, besonders auch, wenn du gegen den ausdrücklichen Wunsch deines dich beratenden Freundes mastig machenden Dünger verwendest. Dann mußt du eifrig mit deiner Brause herumlaufen und mit Nikotin spritzen, sonst sind die Beete in wenigen Tagen verwüstet. Kaum ist diese Gefahr vorüber, so taumeln die Schmetterlinge, Kohlweißlinge zu Anfang des August über die Beete und legen ihre Eierhaufen an die Unterseite der Blätter. Daraus entwickeln sich bald die Raupen, wachsen in wenigen Tagen heran und fressen von innen heraus die Pflanzen zu marklosen, durchlöcherten, schmierigen Strünken. Unermüdlich wanderst du daher zu Anfang August von Pflanze zu Pflanze und zerdrückst an der Unterseite der Blätter die Eierhaufen. Der Masse der Raupen wirst du später kaum mehr Herr.

Die Krankheiten aber treten bei gutem Samen in letzter Zeit erfreulicherweise seltener auf, wie zum Beispiel die Kohlhernie, die eine Pilzkrankheit ist und die Wurzeln zu ekligen Klumpen anschwellen läßt. Daß diese gefährliche Krankheit seltener geworden ist, kommt daher, weil immer mehr die Regel beachtet wurde, nie Kohl auf Kohl zu pflanzen, sondern immer mindestens drei Jahre zu warten, bis wieder Kohl an dieselbe Stelle kommt. Du wirst also auch dazu beitragen, diese Krankheit zu vermindern, besonders wenn du einmal erfahren hast, welch edler und lang auf Kosten des Gewichts zerstörter Geschmack deinen verhältnismäßig magern, aber gesund gezogenen Pflanzen innewohnt.

Von den Würz- und Heilkräutern, vom richtigen Wässern und vom Unkraut

Die Kräuterweibl und Wurzelseppl sind lange Zeit ein Gespött gewesen, heute scheuen die feinsten Apotheken und Drogerieen in den elegantesten Straßen der Großstädte sich nicht, ganze Schaufenster

mit einer Ausstellung heilbringender Kräuter zu füllen. Sie ruhn in vornehmen Glasbehältern; Zettel sind darauf geklebt, die ihre Art, ihren Ursprung und ihre besonderen Kräfte vermerken.
In ihrer Verwendung liegt eine Weltanschauung verborgen. Denn es handelt sich um die Frage, ob die Natur von sich aus genügend Mittel wachsen läßt, mit denen jeder Krankheit vorgebeugt und mit denen jede ausgebrochene Krankheit geheilt werden kann. Es gibt heute schon wieder sehr viele Menschen, die das bejahen, wie es durch Jahrhunderte hindurch bejaht worden ist.
Auch das Pflanzen und Säen der Würz- und Heilkräuter gehört noch in den Monat April. Du kannst dir in deinem kleinen Garten natürlich nur ganz wenige davon heranziehn. Viele haben ihre Heimat in wärmeren Ländern und in den Tropen, und manchen der einheimischen kannst du die Bedingungen, unter denen sie wachsen und aus denen sie ihre besondere, nur ihnen eigentümliche Kraft schöpfen, nicht beschaffen, nicht den Boden des Hochwaldes, nicht die Heideerde, nicht den Sumpf, nicht das Moor, nicht die Erde, wie sie in Gesteinsritzen sich angesammelt hat.
Aber für deine Küche kannst du dir doch einige anbaun und auch solche, die bei leichten Erkrankungen nützlich sind, wie denn überhaupt die richtige Verwendung unsrer Küchenkräuter krankheitsvorbeugend wirkt. Hier wird wahrlich nicht einem verwöhnten Feinschmeckertum das Wort geredet, das mit großen Unkosten verbunden ist, im Gegenteil, das Trachten dieses Büchleins geht dahin, dir mit den bescheidensten Mitteln Genüsse zu verschaffen. Eine Mahlzeit kann sich aus noch so einfachen Bestandteilen zusammensetzen, – wenn eine gütige und kundige Kräuterhand darüber waltet, wird sie zum Fest.
In dreierlei Arten zerfallen unsere Kräuter: in die ausdauernden, die zweijährigen und in die einjährigen. Von den ausdauernden brauchst du dir nie einen Samen zu kaufen, du erhältst herangezogene Pflanzen in den meisten, größeren Gärtnereien. Einige besondere setzt du in deinen heißen Steingarten oder an eine Mauer, für die meisten andern wählst du ein nettes, abseits liegendes Beet, ein sonniges Rand- oder

Eckbeet. Das Beet wird nicht mit Stallmist, sondern nur mit Kompost gedüngt. Es braucht nicht sehr groß zu sein, denn, wenn du auch zwanzig verschiedene Sorten anbaun willst, von jeder benötigst du nur ein bis zwei Pflanzen. Sie dehnen sich im Laufe der Jahre aus, dann können sie geteilt und an Freunde wieder verschenkt werden. Im Winter überdeckst du sie mit Stroh oder Tannenzweigen.

Die einjährigen und zweijährigen Kräuter säst du jedes Jahr von Anfang April an auf neue Beete zweiter oder dritter Tracht. Sie erfordern fast alle keine besondere Pflege, nur das gewöhnliche Ausdünnen nach der Saat, das Lockern und Gießen.

Wenn ich jetzt hinter den einzelnen Pflanzen in Klammern ein e oder ein z oder ein a schreibe, so bedeutet das, ob sie einjährig, zweijährig oder ausdauernd sind.

Den Alant (a) baust du seiner Wurzel wegen an, aus der der Drogist einen verdauungsfördernden Saft bereitet, oder die du selbst überzuckerst und zum Nachtisch genießt. Er schmeckt nicht unähnlich dem Ingwer.

Für das Zuckergebäck und die eingemachten Früchte läßt du dir die Blätter der Angelika (a) oder des Engelwurz wachsen. Auch die Wurzeln sind zu genießen und stärken den Magen.

Für dein Brot oder für kleine Kuchen baust du den Anis (e) an, eins der ganz wenigen Kräuter, von denen der Samen und nicht die Blätter, Stengel oder Wurzeln genossen werden.

Für alle Fleischspeisen, zur Essig- und Senfbereitung, zur Suppe, zu Tiroler Knödeln und allen andern Arten von Klößen wächst dir das Basilikum (e), von dem du aber immer nur sehr geringe Mengen verwenden darfst. Du hast ihm den wärmsten Platz im Garten gegeben, denn es ist wohl halb tropischen Ursprungs.

Für Gänse-, Enten- und Schweinebraten ziehst du den Beifuß (a), von dem du die Blütenstiele gebrauchst, bevor die Knöspchen aufgebrochen sind. Die Blätter aber haben einen ekligen Geschmack und sind restlos zu entfernen.

Für die Puffbohnen und für die eingemachten Bohnen (nicht so sehr

für die frischen) säst du das Bohnenkraut (e); nur wenig. Es würzt stark und wächst rasch und gierig.
Für den Gurkensalat und für die Gurken überhaupt streust du den Borretschsamen (e) aus, ebenfalls nur wenige Körner auf einmal und ziemlich weit auseinander. Sehr hoch und breit werden die Pflanzen. Aber nur die ersten zarten Blätter sind etwas für dich, die hübschen, blau-roten Blüten dagegen eine Lieblingsspeise für die Bienen.
Auch für die Gurken, aber auch für alle andern Sorten von Salat und den Spinat wächst dir das üppige Grün des Dill (e). Der Samen kommt ebenfalls in weiten Abständen zu liegen. Die Pflanzen sollen sich nicht berühren, weil sich sonst Läuse bilden. Der Dill sät sich selbst aus und kann zum Unkraut werden.
Für alle Tunken, für deinen Essig und, um einem Haferschleim den faden Geschmack zu nehmen, ziehst du den Estragon (a) oder Gartenbertram und verwendest seine zarten Triebspitzen. Auch Klöße oder Knödel gewinnen einen feineren Reiz durch ihn.
Für alle Erkältungen hast du den Ysop (a). Du läßt Blätter und Stengel aufkochen und ziehst den Dampf durch Nase und Mund ein, beinah sofort spürst du die wohltätige Wirkung.
Für eine ganze Suppe, nur aus ihm und Wasser und Milch bereitet, wächst dir der kräftig schmeckende Kerbel (e), der das Blut reinigt, eine der schönsten Suppen, die es im Sommer gibt.
Auch den Kümmel (z) kannst du dir selbst halten. Er verlangt einen etwas tieferen und nahrhafteren Boden. Im Juni des zweiten Jahres werden die Stengel gelb, und die Körner färben sich braun. Du nimmst sie ab, läßt sie austrocknen und nachreifen und drischst sie dann aus. Einen ganz neuen Geschmack wirst du auch hier kennen lernen, unendlich viel feiner als beim gekauften Kümmel.
Es ist so schade, dies alles in Kürze hinzuschreiben. Vor wenigen Jahrhunderten noch erforderte die Lehre von den Kräutern dickleibige Bände. Ich sehe aber, daß die Kräuter aus sich heraus wieder zu Ehren kommen, und fahre in der trockenen Aufzählung fort.

Eine Wurst ist ohne Majoran (e) nicht zu denken. Auch läßt sich seinen Blättern ein Tee gegen Husten gewinnen.

Alles Grün und alle Erde zu einem Geschmack zusammen gebracht: das ist die Petersilie, aber die Würze der gewöhnlichen, ungekrausten ist am stärksten, während die gekrauste, gekünstelte, nur zur Verzierung dienen sollte.

Für den Hammelbraten und das Hammelfleisch wächst der Rosmarin (a), eine Pflanze, die du nicht auf das Gewürzpflanzenbeet geben solltest, sondern in den Steingarten oder an eine Mauer nach Süden. Er liebt die Hitze und ist nicht frostunempfindlich; sein Wuchs und seine Blüte sind auch ein Schmuck für den Garten.

Gegen Blähungen wirkt der Tee aus dem Kraut der Krauseminze (a), während der Tee der Pfefferminze (a) schweißtreibend ist.

Eine gute Kost für einen schwachen Magen sind die Blätter der gleichfalls am liebsten in steinigem Boden wachsenden Weinraute (a), sie fördern auch die Verdauung. Du streust sie wie Schnittlauch auf das Butterbrot.

Salbei (a) gehört zu Fischen, besonders zum Aal, und der Trockenheit liebende Thymian (e und a) zur Wurst und zu zartem Geflügel wie Tauben und jungen Wildvögeln. Denen steckst du einen kleinen Zweig beim Braten in die Bauchhöhle.

Zu ähnlichen Zwecken wie das Basilikum wächst dir das Kraut, das den lustigen Namen Tripmadam (a) hat und für die Gemüsesuppe unentbehrlich ist. Es bildet sich nicht zum Strauch aus, es kriecht flach über den Boden.

Gegen alle Magenbeschwerden läßt du den Wermut (a) wachsen. Vielleicht auch nicht auf dem Gewürzpflanzenbeet, weil er gern trocken und steinig steht, wenigstens sich dann seine Würze am kräftigsten entfaltet.

Fast alle diese Kräuter sind unendlich wohltätig für Speisen mit starkem Eiweißgehalt. Deine Kräuter bewirken, daß der Magen diese Speisen freudiger und beruhigter aufnimmt, daß ein vorherrschender, möglicherweise zu einem Widerwillen führender Geschmack gemildert

und abgelenkt wird. Auf deinen inneren Menschen haben die Kräuter einen begütigenden Einfluß, selbst wenn du ein unbedächtiger Esser bist, wenig kaust und dir wenig Zeit zu den Mahlzeiten nimmst.

Die Blüten unserer Kräuter ziehn uns wenig an, nur in den seltenen, erwähnten Fällen. Wir wollen in der Hauptsache die Kraft, die in ihren Stengeln und in ihren Blättern sitzt, ihren Duft, ihr Aroma, das sich am stärksten kurz vor der Blüte entwickelt.

Du mußt sie daher zu diesem Zeitpunkt schneiden, und nur bei sonnigem Wetter, und nicht, wenn sie vielleicht betaut sind. Auch darfst du sie nicht waschen oder abspülen. In einem schattigen, trocknen Raum breitest du sie auf ein sauberes Tuch zum Welken aus, bündelst sie dann lose zusammen und hängst sie am besten zum langsamen Trocknen in einer luftigen Bodenkammer auf. Je langsamer sie trocknen, um so länger und kräftiger behalten sie ihr Aroma.

Nach einer Weile fangen sie an zu zerstäuben, darum streifst du im September die trockenen Blättchen von den Stielen und zerreibst sie zu Pulver. Die einzelnen Sorten werden dann, streng voneinander getrennt, in gut verschließbaren Glasbüchsen aufbewahrt, auf die ein Schildchen mit ihren Namen geklebt ist.

Ich sehe die Suppen, Braten, Würste und Salate vor mir, die durch die Kräuter so prächtig aufgemuntert wurden – und mußte doch so eintönig von ihnen schreiben. Merken wir uns dennoch den wunderbaren Abschnitt und kommen wir nun zu einem andern.

Vorm Schlafengehn läßt du deinen Hund in den Garten, er hebt ein Bein, er hockt sich nieder. Aber das nützt nicht viel, etwas Kalk schafft er dem Erdreich, es sei denn, du fütterst ihn vegetarisch, aber auch dann ermangeln seine Gaben besonderer Nährstoffe!

Lockt es dich aber, bist du nun schon im Freien, dich nicht selbst zu verschwenden? Du fragst dich: bin ich vor Gottes Augen weniger wert als das Rind und Pferd? Oder als die Taube und das Huhn?

Schweigen wir aber davon still in unserem kleinen Garten! Doppelt still, denn für dein Gemüse bist du viel zu hitzig, zu stark, zu gewalt-

tätig! Du müßtest dich mit Wasser vermischen, abstehn, absonnen lassen – ja dann!

Tierische Jauche aber mit Regenwasser, das wäre wohl etwas ganz Feines für deine Beete. Ist die Beschaffung einer solchen Mischung nun gänzlich ausgeschlossen, bleibt solche Forderung nicht in den allermeisten Fällen Theorie? Was tut aber ein richtiger Gartenfreund nicht alles, um seine Pflanzen zu betreun! Er stellt zum Beispiel unter seinen Wasserkran einen flachen Bottich oder einen Blechzuber mit möglichst großem Durchmesser. Darin sammelt sich das Regenwasser; den kannst du auch mit dem harten und anfangs ganz unbrauchbaren Leitungswasser nach dem Gießen auffüllen. Über Nacht steht das Wasser ab und verliert seine Härte. Du kannst in diesen Zuber auch immer einige Kübel Tierjauche hineingießen oder Mist darin auflösen, jedoch niemals zu große Mengen. Am Tag scheint die Sonne darauf und erwärmt diese Mischung. Also so ganz ausgeschlossen ist es doch nicht, den nahezu idealen Gießstoff für deine Pflanzen zu finden.

Vom richtigen Wässern

Denn es leuchtet dir doch gewiß ein, daß gewöhnliches, kaltes Leitungswasser unter gar keinen Umständen gut für deine Beete sein kann, oder hast du noch nie beobachtet, wie ein warmer Regen im Frühjahr mit einem Schlag Blätter und Blüten hervortreibt und deine kleinen Pflanzen im Garten über Nacht fast um das Doppelte wachsen läßt? Daraus kannst du doch ersehn, in welcher Weise sie befeuchtet sein wollen.

Manchmal regnet es Tage hintereinander! Unendliche Mengen von Wasser schütten sich über deine Beete. Du denkst, sie könnten diese Mengen nicht aufnehmen, es müßte alles verfaulen, es müßte alles weggeschwemmt werden. Aber scheint dann die Sonne, so wirst du sehn, daß deinen Pflanzen die Menge des Regens sehr gut getan hat. Bedenke, daß achtzig bis neunzig v. H. ihrer Bestandteile Wasser sind, daß sie also immerfort, während ihres ganzen Lebens, ein großes Bedürfnis nach Feuchtigkeit haben.

Gießen oder Brausen?

Welche und eine wie ausgiebige Bewässerungsart jede einzelne Pflanze liebt, wird dir vielleicht schon im ersten Jahr deiner Gartentätigkeit

ganz von selbst klar, wenn du gelernt hast, welche Pflanzen Tiefwurzler und welche Flachwurzler sind. Wahrscheinlich hast du schon selbst erfahren, daß alle Stickstoff liebenden, also alle Blattpflanzen, dankbar für das ÜBERBRAUSEN sind, alle Pflanzen aber, die die Phosphorsäure als Hauptnahrungsmittel beanspruchen, also die früchtebringenden Pflanzen, das gründliche GIESSEN an der Wurzel vorziehn. Es ist dir ja auch inzwischen klar geworden, was du bisher vielleicht immer nur ungläubig gehört hast, daß die Blätter nicht nur die leibhaftigen Atmungsorgane deiner Pflanzen sind, sondern daß sie auch Feuchtigkeit aufnehmen und an die Wurzeln ableiten können.

Der Schlauch Einen SCHLAUCH zu besitzen, ist gewiß eine große Erleichterung. Aber wirst du ihn nun noch mit derselben Unbekümmertheit benutzen? Im Juli und August, während der größten Hitze, sei er niemandem verwehrt, auch niemals dann, wenn der Rasen erfrischt werden soll. Aber wer einmal einen sommerlichen Garten gesehn hat, in dem hauptsächlich gegossen und gebraust wurde, und einen Garten, der unter der ausschließlichen Herrschaft des Schlauches stand, der wird sich lieber noch eine oder zwei Gießkannen mehr anschaffen und seine Frau und seine Kinder und seine Freunde bitten, ihm beim Gießen aus dem Blechzuber zu helfen.

Unkraut Es muß ein großer Sprachschöpfer gewesen sein, der das Wort UNKRAUT erfunden hat, er hat das Unwesen dieser Plage vollkommen getroffen.

Doch das Böse hat auch sein Gutes, ja sein Notwendiges, „damit nicht die Welt vor Blankheit und Schalheit der Tugend verkümmere", wie irgendwo einmal ein Dichter schrieb. Das Unkraut treibt dich zu häufigem Bücken an, und beim Bücken siehst du näher auf deine Pflanzen, entdeckst eine eigentümliche Art der Entwicklung, findest tierische Feinde, die dir sonst in ihrem Aufkommen entgangen wären – und du lockerst im Entfernen des Unkrauts deinen Boden, ob du nun hackst oder, was noch besser in deinem kleinen Garten ist, ob du es mit den Wurzeln aus der Erde reißt.

Der goldenen Regeln sind gar viel! Wie im Sprichwort könnte es heißen: Vernichte den Feind, wenn er klein ist.

Ich nehme es mir auch jedes Jahr vor. Bald, nur zu bald ist er groß, und dann muß ich eine Woche schuften, bis ich saubere Beete sehe – hätte es doch leichter gehabt, wenn ich im April nur jeden Tag eine Viertelstunde weniger faul gewesen wäre.

Weg muß das Unzeug, in regelmäßiger, täglicher Kleinarbeit. Ganz ärgerlich aber sind die scheußlichen Tiefwurzler und Fresser, die zu nichts taugen, es sei denn für den Beutel der Heilkräutersammler, die sie woanders suchen mögen und tausendmal finden werden, Fresser, die keinen Stickstoff bilden, die die Kruste der Erde nicht lockern, die kein Hühnerfutter und kein Vogelfutter sind, nur Fresser und Feinde. Das sind die Brennessel, der Hederich, die Melde und der Nachtschatten – als eine Sorte. Da sind der Löwenzahn, die Quecke, das Dreiblatt und der Schachtelhalm als die anderen Konsorten.

Über den Nachtschatten ärgere ich mich besonders, ist er doch der Stammvater der Kartoffel und der Tomate, allerdings wie etwa der gemeinste kleine Affe noch etwas mit dem Menschen zu tun hat. Der Nachtschatten haut seine rötlichen Wurzeln ins Erdreich und klammert sich darin fest. Willst du ihn ausreißen, so erwischst du nie die ganze Pflanze – und am kleinsten Zweiglein blüht es rasch, rundet sich rasch eine Frucht, die platzt und rasch ihre Samen ausstreut. Deshalb geh den Nachtschatten mit dem Messer an, schneide ihn aus dem Boden heraus – verbrenne ihn. Gönne ihm die Ehre nicht, im Komposthaufen zu verfaulen. Nach Jahren noch schaffst du ahnungslos seine Brut auf deine Beete. Überhaupt gehört jedes abgeblühte Unkraut in dieselbe feurige Verdammung.

Die Quecke! Ihren Namen muß ebenfalls ein großer Sprachschöpfer erfunden haben, er ist ja auch beispielskräftig geworden. Ist es ein Gras? Schon fällt dir der unverschämte, derbere Wuchs auf. Wahrhaftig, sie hat ihn nicht ohne Grund, ihre Wurzeln durchwuchern, durchfressen den Boden, höchst sicher sitzt sie darin, wie im feuchten Boden ihre Kollegen, der gleich verdammenswerte Schachtelhalm und das verruchte Dreiblatt. Du reißt sie heraus, es stört sie nicht im mindesten. Denn jedes kleinste Wurzelglied (wie Ketten sind diese Wurzeln

gegliedert) ist imstande, sofort neu auszutreiben und sich den weggenommenen Platz über der Erde doppelt und dreifach wieder zu erobern. Du mußt also ganz, ganz sorgfältig alle Wurzelstückchen beim Umgraben einzeln herausholen. Ein kleiner Trost bleibt dir bei dieser scheußlichen Arbeit. Pferde fressen wenigstens die Queckenwurzeln gern, sie haben einen süßlichen Geschmack wie die biblische Manna. Ein anderer Trost noch: in einem Garten, wo keine Quecke und ihre Kollegen sind, da kann kein Nachbar kommen und die Nase rümpfen. Denn die Quecke im Garten und im Felde, das ist beim Bauern das Zeichen der Faulheit.

Die Quecke, sie hat auch damit zu tun, daß im Acker ein Schatz vergraben liegt. Durchsuchst du jede Scholle nach ihren Wurzeln – bald stellt sich der Schatz ein.

Vom Mai und von den empfindlichen Sommerhelden

Folgende Angaben mögen als Ersatz für eine Hymne auf die göttlichen Wunder des Wonnemonds stehn, und wie eine solche gewürdigt werden!

Im Laufe des Monats steigt die Tageslänge von vierzehn Stunden dreißig Minuten auf fünfzehn Stunden fünfundvierzig Minuten; die mittlere Monatstemperatur in unsern Graden beträgt dreizehn Grad Celsius, die mittlere Nachttemperatur sieben Grad Celsius. Die Eisheiligen erscheinen in Norddeutschland durchschnittlich am 11., 12. und 13. Mai, südlich des Main am 12., 13. und 14. Mai, ohne sich in ihren Launen auf diese Daten irgendwie festzulegen. Dieser Kälterückfall ist in ganz Europa verbreitet und der berüchtigste der vier Kälterückfälle, die in den Monaten März, April, Mai, Juni mit derselben Gewißheit auftreten wie die zwei Wärmerückfälle des Jahres in den Monaten Oktober und November!

Der Mai ist der letzte Monat, der dem Gartenfreund die vollen Freuden des Samenlegens und Auspflanzens bringt, und zwar aller Arten, die wir an der Klippe der Eisheiligen vorüberzusteuern haben. Friedrich

der Große wollte sie nicht wahr haben und befahl dereinst trotz des Einspruchs seines Gärtners, in Sanssouci die Kübel mit den Orangenbäumen schon anfangs Mai ins Freie zu setzen. Samt und sonders gingen sie jämmerlich ein.

Zuckermais, Sellerie, Stangenbohnen, Tomaten, Gurken, Kürbisse, Melonen, spanischer Pfeffer und Artischocken heißen die Helden dieses Monats, die sich so leicht erkälten können, unter glutender Sonne aber ein mächtiges Leben entwickeln.

Den KNOLLENSELLERIE, dessen Blätter eine unentbehrliche Würze für die Rindfleischsuppe sind, deren Knollen im späten Herbst einen unvergleichlichen Salat ergeben und auch ausgehöhlt und mit Fleischüberresten gefüllt eine ganze Mahlzeit ersetzen können, kannst du dir in jedem Fall als Pflänzchen vom Gärtner kaufen. Setze ihn auf ein Beet erster Tracht, aber nicht tief, damit er keine Seitenwurzeln treibt, damit die Knolle anschwellen kann. Er ist ursprünglich eine Pflanze vom Meeresstrand, liebt Feuchtigkeit und Salz, gib ihm von der ersten viel, laß ihn das zweite nicht ganz entbehren. Beim BLEICHSELLERIE bist du jedoch in den meisten Gegenden gezwungen, ihn dir selbst aus Samen heranzuziehn. Unsere Gärtner betreiben seinen Anbau in Deutschland leider in viel zu geringem Ausmaße. Glauben sie, daß es sich nicht lohnt?

Knollensellerie

Bleichsellerie

Die Anzucht ist gewiß nicht ganz leicht, weil die Samen so winzig klein sind, aber bei Beobachtung der Vorschriften im Kapitel über die Pikierkunst wirst du doch einige Pflänzchen, für den Anfang vielleicht nur vierzig bis fünfzig Stück, in den Monaten März und April groß und stämmig bekommen haben. Die gibst du nun zu Anfang Mai, aber auch noch bis Mitte Juni, auf ein Beet allererster Tracht, um das du am besten noch einen kleinen Erdwall anlegst, damit das Gießwasser nicht abrinnen kann, denn noch mehr als der Knollensellerie will der Bleichsellerie feucht, ja geradezu naß gehalten werden.

Sonst kommt es nur darauf an, den kräftigen, bis zu dreißig Zentimeter hoch werdenden Pflanzen von Anfang September ab die Bleichheit ihrer Stengel zu verschaffen. Bleich von der freßbegierigen Wur-

zel bis zum grünen zackigen Schopf müssen sie werden, makellos, ohne rostige Flecken, ohne Maden- und Wurmlöcher, bleich und knusprig und saftig. Die meisten Regeln gehn dahin, den Bleichsellerie in dreißig Zentimeter tiefe Gruben auszupflanzen und von Ende August ab diese Gruben nach und nach zuzuwerfen, also durch die Erde zu bleichen. Leider ist das nur ein Notbehelf, und du wirst keine richtige Freude damit haben; meist laufen dir die Gruben schon längst vorher von selbst voll, dann aber bekommst du auch nie makellos weiße Stengel, sondern immer solche, die rostig aussehn und angefressen sind.

In Amerika und England, wo der Bleichsellerie in keinem, selbst in dem bescheidensten Haushalt nicht fehlt, gibt es nun besondere wasserdichte Papierkragen, die man den Pflanzen anzieht und die ihnen in zehn bis fünfzehn Tagen zu einer untadeligen Bleiche verhelfen. Bist du ein geradezu rabiater Gartenfreund und Bleichsellerieliebhaber, so bestell dir doch einmal bei Max Schling, Seedsmen, 618 Madison Avenue, New York, hundert Stück ‚Celery Bleaching Paper Collars' für $ 2.40 und einen ‚Celery Handler' für $ 1.00 dazu. Dann ist es ein Spaß, Bleichsellerie zu ziehn, und du hast für alle Zeiten ein Muster. Scheust du aber eine solche Bestellung, die übrigens, noch im Juni aufgegeben, leicht zur rechten Zeit eintrifft, so mach dir selbst auf die möglichst praktische Weise wasserdichte Papierkragen, die aber ganz eng anliegen müssen, dann geht es zur Not auch.

Die amerikanische Küche ist ja nun nicht grade besonders reizvoll, aber ihre Erfindung, in die Buchten der Selleriestangen mit Gorgonzola vermischte Butter zu streichen, halte ich doch für sehr dankenswert. Bei einer festlichen Gelegenheit kannst du zu einer Tasse Fleischbrühe ein Mahl auf das würdigste damit einleiten. Auch als Zugabe, sogar als einzige würzende Zugabe zu einem Hühnerragout sind die Teile auf das angenehmste zu verwerten, die sich nicht bleichen ließen.

Zuckermais Bleiben wir noch eine Weile bei Amerika, und wenden wir uns dem ZUCKERMAIS zu, der dort drüben so etwas wie ein Nationalheiligtum ist. Punkt ersten August erscheint er auf dem Markt, punkt zehn-

ten September verschwindet er, und in dieser Zeit gibt es keinen Haushalt, in dem er nicht wöchentlich zwei- bis dreimal auf den Tisch kommt; die übrige Zeit des Jahres aber wird er als Konserve genossen.

In Norddeutschland hat sich dieses ‚Sweet Corn' schon vor dem Kriege in den Gärten der Landhäuser eingebürgert; jetzt steigt seine Beliebtheit in allen Teilen Deutschlands, der Zuckermais ist auch eine bedeutende Bereicherung unsrer sommerlichen Tafel, er ist ein Hauptgericht, dessen Geschmack sich während seiner sechswöchigen Erntezeit nicht abnützt.

Du kannst jetzt auch guten deutschen, an das rauhe Klima gewöhnten Samen bekommen, eine frühe weiße Sorte und eine spätere goldgelbe. Aber denke daran, daß nur Samen von der vorjährigen Ernte keimfähig ist, aller älterer kann nur noch Verwendung als Vogelfutter finden.

Die Wurzeln des Mais sind etwa der des bösartigen Unkrauts Nachtschatten zu vergleichen; sie hauen sich auch mit aller Wucht in das Erdreich und dringen in Tiefen bis über einen halben Meter. Deswegen mußt du Beete herrichten, die tief bearbeitet und überreich mit guten Nährstoffen versehn sind.

Anfang Mai ist die Zeit der Aussaat. Du wirfst in gegenseitigen Abständen von sechzig Zentimetern kleine runde Hügel auf, die am besten ganz und gar aus Misterde oder Kompost bestehn. In jeden dieser Hügel versenkst du mit einem Abstand von etwa acht Zentimetern in Dreiecksform je drei Samen ungefähr zeigefingertief.

Viel nützt es nicht, die Körner schon in der zweiten Hälfte des April in Samenkästen oder in Töpfen heranzuziehn und die handhohen Pflänzchen ins Freie und in die Hügel einzupflanzen. Es ist doch manchmal bis Mitte Mai noch recht kalt, und der Vorsprung, den du gewinnst, bedeutet nicht allzuviel.

Rasch geht der Mais auf, und kaum daß er erschienen ist, wird er schon wieder mit Erde behäufelt, überhaupt ist das Anhäufeln während der ganzen Dauer seines Wachstums sehr wichtig. Wo Erde an seinen Schaft kommt, treibt er neue Wurzeln aus; er braucht sie, er hat während der ganzen Zeit seines Lebens einen fast unstillbaren Heiß-

hunger. Gegossen wird nur an der Wurzel und bei Hitze häufig und durchdringend. Wie kaum eine andere Pflanze haßt er das Besprengen mit kaltem Leitungswasser.

Höchst überflüssigerweise blüht der Mais wie ein großes Gras, und ebenso stäuben auch seine Blüten. Aber erst nach der Blüte wirst du deinen Maisbeeten gewogener, denn nun treibt seitlich zwischen den schilfartigen Blättern und dem Schaft ein kleiner grüner Wulst heraus, an dessen Spitze zu Anfang des Juli sich ein weiches, faseriges Bärtchen bildet.

Unten am Schaft über der Wurzel schießen Seitentriebe empor, die sich selbständig machen wollen. Laß es nicht zu, schneide oder reiße sie ab, sie zehren nur an der Kraft des Hauptschaftes.

Der ist auch nur kräftig genug, um höchstens drei Kolben auszubilden. Das Bärtchen wird größer, quillt immer üppiger hervor; gegen Ende des Monats Juli beginnt es an der Spitze zu vertrocknen. Das ist das Zeichen, daß du nun nachprüfen sollst, ob der Kolben reif geworden ist. Du fühlst über die grün-gelben Deckblätter und versuchst zu ertasten, ob die Körner genügend angeschwollen sind; noch müssen sie sich weich anfühlen, aber die Hand muß doch schon über sie wie über etwas Rauhem gleiten.

Das ist die Zeit der Ernte. Ausgebrochen werden die Kolben vom Schaft! Die Barthaare packst du an und reißt sie herunter. Blendend weiß, in Reihen wie von schimmernden Zähnen, enthüllt sich der nackte Kolben.

Ganz jung auch, ohne daß er sich nach außenhin sichtbar bebartet hat, kannst du den Kolben verzehren. Am besten roh, er schmeckt dann wie die feinsten jungen Erbsen. Aber in der Hauptsache verzehrst du ihn doch zu der Zeit seines schwellenden Jünglingstums. Er wird eine halbe Stunde – acht Minuten, wie in den Kochbüchern steht, genügen manchmal nicht – in Salzwasser gar gekocht. Die Kolben werden in einer Serviette eingepackt auf den Tisch getragen. Du zerläßt ein Stück Butter über die Körner, du salzt sie und knabberst sie ab. Aber auch hier ist nur dann die Fülle des Aromas und die volle Süße des Zukkers da, wenn so kurz wie möglich vor der Mahlzeit geerntet wurde.

Ich gebe noch einige Winke, denn es wäre so sehr erfreulich, wenn der Zuckermais immer weitere Verbreitung fände. Es gibt auch die derbere Sorte, deren Körner sich dunkelgelb färben, sie sind mehlig im Geschmack und nicht ganz so süß, dafür sind sie sättigender. Du kannst einen solchen Kolben auch in deine Gemüsesuppe geben und wirst ihr so ein neues Aroma verleihn und dich für die Abwechselung dankbar zeigen. Du kannst die weißen Körner auch vom Kolben abschneiden und sie mit jungen Erbsen vermischen und in Milch kochen. Succotash nennt man dieses Gericht in den Vereinigten Staaten; es erfreut sich dort der größten Beliebtheit.

Etwas vergaß ich noch für die Kultur zu sagen: die Pflanzen lieben einen ganz freien Stand, schon in der Nähe einer Mauer werden sie allzu hoch und verschießen ihre Kraft in die Länge. Lege auch nicht alle Körner auf einmal, sondern dehne die Aussaat bis Ende Mai, in warmen Gegenden sogar noch bis Anfang Juni aus, dann hast du eine längere Ernte. Als Schädling tritt ein Pilz auf, der die Kolben schwarz und schwammig macht. Es ist das meistens die Folge eines zu nassen Juni, wie denn überhaupt ein nasser Juni den Erfolg des Anbaus verhindern kann – der einzige Grund in unsern Gegenden. Wo das geringste Anzeichen des Pilzes vorhanden ist, brich diese Kolben aus und verbrenne sie.

Stangenbohnen

Da wirst du schon wieder etwas von ‚freiem Stand' hören, von ‚viel freier Luft' und ‚viel Sonne', die die STANGENBOHNEN benötigen. Bald wird dich das ärgern, denn du hast keinen ganz freien Stand mehr, sondern irgendwo steht ein Baum, oder irgendeine Ecke wird von Mauern begrenzt. Setzt du nun doch die Pflanzen dorthin, so kann es dir geschehn, daß du sogar über die Regeln zu spotten anfängst, denn alles gerät dir gewaltig hoch im Wuchs, die Erbsen, der Zuckermais, die Tomaten, an Blumen zum Beispiel die Dahlien. Aber immer wieder ist es das gleiche: die Kraft, die in die Höhe schießt, geht an den Früchten verloren. Der Unterschied ist oft sehr bedeutend, und deswegen verlangen wir Gartenschulmeister den freien, offenen, luftigen Stand für viele Pflanzen. Wie gesagt, du brauchst den Anbau ge-

wisser Gemüse nicht aufzugeben, wenn du diese Vorbedingungen nicht erfüllen kannst – eine etwas geringere Ernte ist besser als gar keine – aber diese geringere Ernte mußt du in Kauf nehmen.

Das Stangenwerk für die kletterbegierigen Bohnen herzurichten, ist nicht ganz leicht, und die Stangen allein tun es auch nicht, es gehört immer der Draht dazu, mit dem sie in etwa zwei Meter Höhe miteinander verbunden und gegenseitig aneinander festgemacht werden. In einem Abstand von siebzig Zentimetern werden immer, je zwanzig vom Rand entfernt, zwei Stangen auf beiden Seiten der Beete in den Boden gerammt, gegen die Mitte des Beetes zu geneigt und oben miteinander verknüpft; von der Verknüpfung leitet der Draht zu den nächsten Stangen über, so daß das ganze Gerüst damit verbunden ist und Stürmen Trotz bieten kann. Um jede Stange werden zu dem seit Jahrhunderten erprobten Zeitpunkt des 5. oder 6. Mai fünf bis acht (je nach der Wüchsigkeit) Bohnen gelegt in eine Delle wie die Buschbohnen; der Boden muß jedoch viel nahrhafter, feuchter und tiefgründiger sein. Hilf den ersten Ranken sich von rechts nach links um die Stangen zu winden, damit nicht unten ein dichtes Gewirr entsteht. Über die ganzen Stangen sollen sie sich ausbreiten und möglichst viel Luft empfangen.

Du hattest bisher noch keine Ahnung, wie sie schmecken können, wenn du sie kaufen mußtest. Die kurz vor der Mahlzeit gepflückten Bohnen unterscheiden sich im Geschmack tatsächlich so wie ein abgestandenes Glas Bier von einem, das dir aus einem frisch angeschlagenen Faß schäumend in einem Münchner Keller auf den Tisch gestellt wird.

Nun sind die Eisheiligen auch vorbei, und wir können uns mit den allerempfindlichsten Geschöpfen ins Freie wagen, so auch mit den GURKEN, MELONEN und KÜRBISSEN.

Kukurbitazeen

Alle drei gehören derselben Klasse, den Kukurbitazeen, an und sind bekannt, seitdem es eine Geschichte der Menschheit gibt. Sehr weise Pflanzen, die unter glutender Sonne die höchste Fülle ihres Saftes in den Früchten ansammeln und wohl zu dem Zwecke geschaffen sind, in dieser Zeit die Menschen zu erquicken.

Im Süden Italiens, im Orient und in den heißen Gegenden wachsen sie scheinbar ohne alle Anforderungen an die Güte des Bodens und gewinnen alle Kraft aus der Sonne und der gleichmäßigen Wärme. Ich habe gesehn, wie in Süditalien Melonensamen einfach in eine mit angeflogener Erde gefüllte Mauerritze gesteckt wurde. Dann kümmerte sich niemand mehr darum, und es waren doch nach drei Monaten die schönsten Früchte da!

Wir haben es hier viel schwieriger. Wir müssen die Pflänzchen im warmen Raum heranziehn, und zwar, wenigstens was die Gurken und Melonen anbetrifft, am besten in Eierschalen oder ganz kleinen Töpfchen, die mit feinster und bester Erde gefüllt wurden. Das Aussetzen ist nämlich nicht so einfach wie bei den andern Pflanzen, weil die Gurkenwürzelchen keinen Augenblick ohne innige Berührung mit Nahrung und Feuchtigkeit sein wollen; heißen sie doch nicht umsonst in der Volkssprache Kümmerlinge (cucumis). Die herangewachsene Pflanze, die schon zwei Triebblätter ausgebildet hat, trägst du samt dem Topf oder der Eierschale um den 20. Mai herum auf die in Halbschatten liegende, dennoch sehr warme Pflanzstelle und machst dort eine runde Vertiefung, eine Delle, die ganz und gar mit bester Erde gefüllt ist. In diese Erde senkst du schräg nach unten (damit die Wurzel nicht in zu kalten Grund kommt) die Eierschale, so tief, daß die Keimblätter zwei Zentimeter über dem Boden stehn, zerbrichst die Eierschale, entfernst vorsichtig die Stücke, drückst die Erde sanft an die freigewordenen Wurzeln und wässerst warm; oder klopfst das Pflänzchen aus dem Topf und umhüllst rasch und dicht den kleinen Ballen. Trübes Wetter soll es sein. Brennt aber die Sonne, so gibst du einige Tage Schutz durch einen übergestülpten Blumentopf.

Eine gut entwickelte Gurkenpflanze trägt bis zu fünfzehn Früchte. Wir brauchen daher nur sehr wenige von den verschiedenen Sorten und setzen sie weit auseinander, drei auf ein Beet. Bald zeigen sich die ersten Blüten, doch das sind taube, das sind männliche Blüten, die keine Frucht tragen. Siehst du zwischen Stiel und Blättern die Triebe herausschießen? Da kommen etwas später die weiblichen Blüten zum Vor- Gurken

schein, du erkennst sie schon früh, die Frucht ist schon da, ehe sich die Blüte an ihrer Spitze entfaltet. Nun nimm den Trieb über solcher Blüte in die Hand und schneide ihn nach dem dritten Blatt ab. Die Säfte sollen nicht ins Uferlose, sie sollen in die Frucht treiben. Nur die kleinen Einmachgurken laß ruhig wuchern, du erntest sie ja unreif.

Mit zunehmender Anzahl der weiblichen Blüten gibst du reichlichere Nahrung. Einen runden, zehn Zentimeter tiefen Graben, von einem Viertelmeter Durchmesser ziehst du um den Stiel, wo er aus der Erde kommt. Dieser Graben wird mit Jauche gefüllt oder auch mit Dünger, der häufig befeuchtet wird. Es kommt darauf an, daß die neuen Wurzeln, die Ausläufer der alten, frisch und kräftig versorgt werden. Sie sind es, die jetzt die Nahrung aufnehmen und an die schwerarbeitende Pflanze weiterleiten.

Melonen Hitze und abermals Hitze liebt die ganze Art. Noch mehr aber als die Gurke die köstliche Melone, weil sie Zucker zu bilden hat. Ach, es ist ein rechtes Kreuz mit ihr! Kaum gibt es eine Sorte, die in unserm Klima im Freien gerät. In kalifornischen Wüstentälern und auf den Weinbergterrassen Süditaliens und Spaniens gedeiht sie. Immerhin, vielgeprüfter Gärtnersfreund, mache einmal einen Versuch mit einer abgehärteten Sorte, der Berliner Netzmelone. Behandle sie ganz wie die Gurke, doch stutze die Triebe zeitiger, zuerst über dem dritten Blatt, die sich neubildenden Triebe über dem zweiten und die dann noch entstehenden über dem fünften Blatt. Der ganzen Pflanze läßt du nur zwei bis drei Früchte und legst sie sorgsam auf Holzscheiben, damit sie es auch nachts warm haben. Ich wünsche dir herzlich ein gutes Gelingen, kann es aber nicht verbürgen. Sicher ist nur das Mistbeet.

Schwarze und grünlichgelbe Läuse heften sich gern an die Unterseite der Gurkengewächse. Da ersticken sie die Atmung. Wir müssen oft die Blätter umwenden und die Schädlinge im Aufkommen vernichten. Wir spritzen sie mit Tabak an oder zerdrücken sie oder tun am besten beides.

Kürbisse Nein, die Kürbisse sind nicht recht gut für deinen Garten, sollen nur dazu dienen, am Fuß des Komposthaufens gesetzt zu werden. Ich meine

die großen Sorten, die alles überwuchern mit Blättern von den Ausmaßen eines Regenschirms und Früchten, die bis zu einem Zentner schwer werden. Auch der sogenannte Melonenkürbis und Speisekürbis – nur besondere Liebhaber ihres etwas holzigen Geschmacks werden sie anpflanzen.

Willst du nicht aber einmal einen Versuch mit dem Flaschenkürbis machen, der zwar nicht zu essen ist, aber dir Aufklärung darüber geben wird, wie eng der Mensch mit seinen Pflanzen verbunden ist? Stammt doch die Urform aller Behältnisse, um Flüssigkeiten mit sich zu tragen und Flüssigkeiten zur Mahlzeit auszuschenken, von ihm. Der Flaschenkürbis

Du kannst den Flaschenkürbis an eine Laube setzen, die er bald mit üppigem Wuchs übertaumeln wird, oder an eine Mauer, an der er, wenn er nur ein wenig Halt findet, bald wuchernd hinaufrankt. Zauberhaft sind die weißen Kelche seiner Blüten; sie haben einen Schimmer von Blau darüber, sehn wie etwas ganz Kostbares aus. Mir gingen einmal in einer Mondnacht an einer einzigen Pflanze an die vierzig Blüten auf – eine Pracht, die leider schon am Morgen erloschen war.

Voller, glutender Sonne muß er ausgesetzt sein und eben am besten an einer Mauer, die auch in der Nacht die Wärme hält. Die Früchte reifen sehr spät, erst kurz vor dem Frost, und dürfen erst dann geerntet werden, die schweren Bäuche, auf denen der ebenfalls bauchige Hals sitzt. Ganz ausreifen müssen sie an der Pflanze. Du nimmst sie erst dann ab und stellst sie einige Wochen schattig. Hier und da beginnt sich die grüne Haut zu lösen, du schabst sie mit dem Messer ganz ab. Dann schneidest du ein Loch in die Spitze des Halses und wirfst groben Kies hinein. Der soll im Innern der Frucht die Kerne und das Fruchtfleisch durch Schütteln ablösen. Du schüttelst kräftig und lange, bis der Kies und die Kerne herauskommen, bis nichts mehr drinnen bleibt. Nun ist der Kürbis ganz leicht geworden. Du kannst ihn auch anstreichen, zum Beispiel mit Strohhutlack, dunkler oder heller. Du hast dann einen Gebrauchsgegenstand, einen der ältesten, den es gibt! Rechte Fresser sind die TOMATEN. Sie bilden für eine einjährige Pflanze unge- Tomaten

heuer starke Wurzeln, die robust in das Erdreich greifen und selbst frischen Dünger und halbfertigen Kompost nicht verschmähn. Alles verschlingen sie, starke Dunggüsse, an denen andere Wurzeln verbrennen würden, Tierblut, Wollüberreste (!), stickstoffhaltige Hornspäne. Natürlich verlangen sie ein allerbestes Beet und eine tiefe, feuchte Mistunterlage.

Die Tomate gehört zu der Klasse der Nachtschatten wie die Kartoffel und die Aubergine und das scheußliche Unkraut gleichen Namens. Sie stammt aus Peru. Noch vor sechzig Jahren war sie eine Seltenheit in Europa, junge Pflanzen wurden mit 120 Mark bezahlt. Schweren Widerstand hatte sie bei der breiten Bevölkerung durch den Geruch ihrer klebrigen Blätter zu überwinden, der auch der Frucht anhaftet. Jetzt lieben wir die Tomate gerade dieses Geruches wegen. Viel Zucker-, Wein-, Zitronen- und Apfelsäure enthält der Saft der fleischigen Frucht, dazu blutbildende Nahrungsstoffe.

Ihr schlaffer behaarter Stengel kann sich nicht aufrecht halten, darum bindest du die Pflanze hoch, an kräftigen Stöcken oder an Draht, der zwischen Pflöcke gespannt ist. Stock und Gerüst sollen bis zwei Meter hoch sein. Du setzt sie auch an Mauern und befestigst sie dort. Wie sie eine Fresserin ist, so liebt sie Hitze und Sonne.

Sie ist sehr empfindlich gegen niedrige Wärmegrade. Darum geben wir sie auch erst nach dem 20. Mai ins Freie, wenn du nicht so kühn bist, einige Pflanzen schon vorher an eine Mauer zu setzen, Kühnheit, die mit dem Tod der Schützlinge bestraft oder mit der Wonne belohnt werden kann, vierzehn Tage früher als alle Nachbarn weit und breit Früchte zu ernten.

Wie wuchert die Pflanze geil und ohne Besinnung! Überall brechen zwischen den Blättern und dem faserigen Stengel die Triebe heraus. Du läßt das aber nicht zu; viele Hunderte von kleinen Früchten würde sie an ihren hundert Blütendolden ansetzen, und keine könnte sich recht entfalten. Zwei Triebe, die ersten und kräftigsten, erlaubst du deiner Freundin, mehr nicht, auch in aller Zukunft ihres Lebens nicht, und köpfst sie rücksichtslos, wenn sie an jedem Trieb fünf, höchstens sechs Dolden ausgebildet hat, das ist meistens zu Anfang August. Bringt

doch jede Dolde ungefähr zehn Früchte! Mehr können wir nicht verlangen, selbst bei einer Mastkur nicht.

Die fünfzig Zentimeter hohen Pflanzen, die schon einen kräftigen Wurzelballen haben und bereits die ersten Blüten zeigen, kaufst du am besten beim Gärtner. Wenn du dich aber auf eine bestimmte Sorte versteifst, so zum Beispiel auf die prachtvolle ganz neue Züchtung der sogenannten Fruchttomate, die ganz fleischig ist und kaum Samen hat, mußt du dich mit der Anzucht selbst befassen. Da ist es nun das wichtigste, den kleinen Pflanzen das Leben recht schwer zu machen. Sind sie also zu Ende Februar in den sehr warm gehaltenen Samenkästen aufgegangen, so fängst du bald mit dem Pikieren an und deckst anfangs über den Rand des Kastens die Glasscheibe, die ihnen aufs Haupt drückt. Alle vierzehn Tage verschulst du sie aufs neue in immer größeren Abständen und gibst ihnen auch schon Stäbchen, damit sie sich daran aufrecht halten können. Stämmiger sollen sie werden und sich nicht durch bequemes Leben schlaff machen und verbummeln. Bei kaum einer anderen Pflanze ist das mehrmalige Pikieren so notwendig wie bei der Tomate.

Sie ist wie ihr Geruch, derb, zu Lastern geneigt. Eine ausgesprochen sinnliche Pflanze.

Ihre Früchte sind aber über alle Maßen köstlich! Geh um die Reifezeit einmal in deinen Garten mit einem Tütchen Salz, pflücke dir einen der ‚Liebesäpfel', streue Salz darüber und beiße hinein.

Die neue Fruchttomate läßt sich so gut, wie keine andere vorher, in Scheiben schneiden und als Brotbelag verwenden, eine wirkliche Bereicherung!

Welche Fülle von Gerichten liefert die Tomate sonst noch! Hier soll nur noch die Anweisung für eine Suppe stehn. Da werden die Früchte nämlich nicht geschmort und dann durch das Sieb gepreßt, sondern aus den rohen Früchten stampfst du den Saft und gibst ihn mit nichts anderem als mit einem Schuß Wasser und einem Schuß Milch oder Sahne und einem Stück Butter in einen Topf, wo du die Flüssigkeit nur heiß werden, aber nicht kochen läßt. Ein unverfälschter Urgeschmack ist solch eine Suppe, stark und kräftigend.

Artischocken Fehlten mir doch eines Augusts an jedem Morgen an meinen üppigen ARTISCHOCKENPFLANZEN einige Blätter! Ließ jemand einen Esel in meinem Garten weiden, oder welches Tier fraß sonst das stachelige Zeug? Endlich erwischte ich als Dieb meinen Nachbarn, einen schrulligen Kunsthistoriker; zur Rede gestellt, gab er edlere Beweggründe an; in der Form der Artischockenblätter liege nämlich die ganze Gotik beschlossen, mein Garten hätte ihn zu einer umfassenden Arbeit angeregt. Gotische Blätter! Der Mann hatte nicht unrecht. Will er nun vielleicht in seinem Buch behaupten, daß die ersten gotischen Baumeister von den Blättern der Artischocke beeinflußt worden seien?

Aber überlassen wir sie ihm. Dich gehn wohl in der Hauptsache die fleischigen Blütenköpfe an, vielmehr die Hüllkelchblätter und Blütenböden, die auf langen Stengeln aus der Gotik hervorschießen und eines der preisenswertesten Gemüse sind. Auch deshalb solltest du Artischocken baun, weil du an ihnen im Mai neben dem Spargel eine Hauptmahlzeit findest. Das soll doch immer dein Ehrgeiz sein, möglichst viel Monate im Jahre aus deinem Garten eine Hauptmahlzeit zu gewinnen.

Eigentlich gehört die Artischocke in das Kapitel der ausdauernden Gemüsepflanzen, aber weil sie gar so zart ist, reihe ich sie hier unter die empfindlichen Sommerhelden ein.

Schade, man trifft sie so wenig in Deutschland an, und es gibt auch nur wenig Berufsgärtner, die sie anbaun. So ist es schwer, sich Ableger zu verschaffen, die leichteste Art und Weise, sich eine kleine Zucht anzulegen. Die Ableger, einfach abgeschlagene Seitentriebe der Pflanze mit kleinen Wurzelteilen, entwickeln sich erstaunlich rasch und bringen, im Mai gepflanzt, schon im August Früchte, wie sie in Südfrankreich im Dezember in die Erde getan werden und bereits im Februar die Blüte vorbereiten.

So bist du fast immer auf die Anzucht aus Samen angewiesen, die im Februar in warme Kästen gelegt werden (auch bis Mitte April noch) und deren Pflanzen im Mai auf tief, sehr tief bearbeitete, sehr feucht zu haltende Beete in erster Tracht kommen. Zu Ende August treiben sie ein paar kleine Blütenköpfe aus. Aber wirklichen Nutzen hast du erst

im nächsten Mai davon, und dazwischen liegen die Gefahren des Winters. Denn die Artischocke ist außerordentlich frostempfindlich, insbesondere die dicke, fast ein Meter tief sich in die Erde bohrende Pfahlwurzel. Die Blätter kannst du vorm Winter abschneiden, die Wurzel aber muß gründlich geschützt werden, indem sie bis auf einen halben Meter tief rings mit einer festen Pferdemistpackung zu umschließen ist, und über ihr soll auch der Mist noch gut dreißig Zentimeter hoch zu liegen kommen. Dann mag es angehn, daß sie durchkommt. Ein schlechterer Weg ist, die Wurzel auszugraben und im Keller zu überwintern; das schadet der späteren Entwicklung doch sehr.

Von der PFEFFERFRUCHT sagte mir einmal ein alter Gärtner: „So im August eine Paprikaschote aufs Brot geschnitten, ein Glas Wein dazu – und schon ist gegessen!" An heißen Tagen gibt es auch kaum etwas Erfrischenderes als die in feine Streifen geschnittene spanische Pfefferfrucht. Auch erquickt sie die Fleischspeisen: Hackfleisch zum Beispiel in eine ausgehöhlte Schote geschoben und dann samt der Schote geschmort, das Hackfleisch noch etwas mit Reis vermischt; ungarische Köche haben das Rezept erfunden, wie überhaupt die Paprikapflanze nirgendwo häufiger als in Ungarn angebaut wird. Ebenso wie in Europa der Mais in diesem Land großer Kochkunst am beliebtesten ist. Pfefferfrucht

Die Anzucht ist genau so wie bei der Tomate, nur kann der Boden etwas ärmer sein. An Behandlung erfordert sie nichts als Wärme und dreimal Wärme. Die glockigen Blütchen des Pfeffers bilden einen nicht unerwünschten Schmuck in dem aller Buntheit abholden Gemüsegarten und ebenso die Schoten, die zur vollen Reifezeit leuchtend rot oder funkelnd gelb werden. Doch sollst du dich dann vor ihnen ein wenig hüten, sie sind sehr scharf im Geschmack, pflücke sie lieber, solang sie noch grün sind. Überhaupt mußt du immer die Kerne mitsamt ihrem Gehäuse vor dem Verzehren entfernen. Sonst kannst du dir einmal gründlich Zunge und Gaumen verbrennen.

Sommer

Von besonderen Düngemitteln, von der Aalsuppe und von Kniffen

Wenn du auch noch so gern hinter Büchern hockst und erst gegen Abend dein Geist zu voller Frische erwacht, du also spät schlafen gehst, zwing dich dennoch in den drei kurzen sommerlichen Monaten, morgens, ganz früh in deinen Garten zu gehn und das Leben der Pflanzen zu beobachten, wenn sie noch ausgeruht von der Nacht sind. Es ist ein zartes Schweigen in deinen Beeten, fast kommen dir alle die Geschöpfe, die du so sorgsam betreut hast, wie Tiere vor, die es merken, wenn der Herr zu ihnen kommt. Eine leise Bewegung zeigt es an, daß du da bist, unmerklich fein; du wirst es nicht glauben, aber wenn du erst viele Jahre mit Pflanzen umgegangen bist, wirst du dieses leichte Sich-Rühren in dem morgendlichen Garten erkennen.
Die Arbeit geht rasch von der Hand, um das Dreifache rascher als am heißen Tag und rascher auch als abends. Du hast immer wieder gehört, wie gut es für den Geschmack der Gemüse ist, wenn sie kurz vor den Mahlzeiten geerntet werden; jetzt im Sommer gibt es einige Ausnahmen, besonders an schönen Tagen. Die Erdbeeren zum Beispiel haben um diese Stunde ihr vollstes Aroma; während sie in der Sonne wachsen und reifen, verströmen sie es; nun nach der Nacht ist es ganz gesammelt. So ist es auch bei allen andern Arten von Früchten, die nicht von einer dicken Schale umgeben sind, die also ihren Geruch unverwehrt abgeben.
Es kommt in diesen sommerlichen Monaten auch die Zeit, in denen viel Gelegenheit zur Betätigung für meine vor dem Schnittlauch ein Gebet murmelnde Wirtschafterin wäre. Bist du auch noch so fleißig, beachtest du noch so getreu die Regeln, so wirst du nun erst merken, wie sehr dein ganzer Garten von der Witterung abhängig ist, nicht allein, ob es zuviel regnet oder eine Zeit der Dürre eintritt, auch die Winde können überraschende Veränderungen hervorbringen. Die trockenen

wecken viel Ungeziefer, die feuchten tun es nicht minder; ein Platzregen, ein Hagel ...

Der Juni ist für alle Süßigkeit von fast ausschlaggebender Bedeutung. Fehlende Sonne im Juni kann kein noch so schöner Herbst ersetzen. Ein nasser, windiger Juni ist schlimmer als alles. Plötzlich ist auch irgendwann eine stickige, faserige Luft da mit herabgemindertem Gehalt an Sauerstoff, tagelang kann es so sein. Sie ist sehr hinderlich für die Entwicklung deiner Pflanzen.

Besondere Düngemittel

Die meisten haben nun schon kräftige Wurzeln, so daß sie selbst stärkere und noch nicht ganz in milde Verwesung übergegangene Nahrungsmittel aufnehmen können. Es ist vielleicht unbedacht, das jetzt schon zu verraten, aber so weit sollte doch auch der Anfänger vorgeschritten sein, daß es ihm in Fleisch und Blut sitzt, daß jede Dunggabe zuerst behandelt werden muß, bevor sie verabreicht wird.

Ist vielleicht ein Maikäferjahr? Dann, lieber Gartenfreund, sieh zu, daß du von Maikäfern soviel wie irgend möglich bekommen kannst. Oft werden ja von den Behörden Preise ausgesetzt, und die Kinder fangen sie in Massen. Kauf den Kindern die Maikäfer ab – und wirf sie in eine Grube. Da zerstampfst du sie und vermischst die Leichen mit feingesiebter Erde, rührst alle paar Tage die ganze Masse durcheinander. Nach ein paar Wochen hast du den allerwirksamsten Dünger, den es überhaupt gibt. Doch du darfst ihn nur an Früchte tragende Pflanzen bringen. Die Tomate verzehrt ihn mit Wollust und bringt Ernten hervor, von deren Schönheit du dir nichts hättest träumen lassen. Ebenso ist es bei allen Gurkenarten, beim Pfeffer, bei der Artischocke und den andern Frucht tragenden Sommerhelden. Es gehört nicht hierher, aber wenn du Pfirsichbäume hast, versuch es einmal, sie mit Maikäfern zu düngen, die Ernte wird eine Pracht! Ist das nun nicht wieder ein Beweis für die unverwüstliche Güte der Natur: die Leichen der schwersten Schädlinge verwandelt sie in die Spender fruchtbarsten Lebens!

Dann bedenke auch, daß einer der besten Dünger der Welt (vor Erfindung des Kunstdüngers gab es einen riesigen Handel damit) Guano,

also Vogelmist ist, in dem alle Nährstoffe in fein ausgewogener Verteilung und in hohen Anteilgraden vorhanden sind, der auch den Vorteil hat, daß er oft durch Jahrzehnte langes Liegen auf das vollkommenste verrottet. Gleichwertig mit dem peruanischen Guano ist der Mist unserer einheimischen Tauben, aber nur dann, wenn du ihn auflöst und ihn flüssig verwendest. Dazu ist weiter nichts nötig als ein Faß oder eine Tonne, in die du im April die fetten, grauschwarzen, oft steinharten Klumpen hineinwirfst, bis die Tonne zur Hälfte gefüllt ist. Dann stürzt du flockigen Ofenruß darüber, etwa einen Eimer voll.

Du läßt die Tonne bedeckt stehn. Wenn aber die Zeit der Hitze beginnt, füllst du sie bis zum Rande mit Wasser. Der Dung löst sich, der Ruß zieht Wasser an. Du beginnst mit dem Umrühren, das tief und gründlich zu geschehn hat. Die Gärung beginnt. Was an schlechten, unverweslichen Stoffen an die Oberfläche gerät, wird abgeschöpft. Eine grünschwarze Flüssigkeit, fast ohne Geruch, gewinnst du. Diese Jauche ist so stark, daß sie mit mindestens der doppelten Menge Wasser verdünnt werden muß. Diese Jauche ist von einer Wirksamkeit, die dir die unerwartetsten Freuden geben kann – und sofort ist sie wirksam.

Ein alter Praktiker hat diese Vorschrift gegeben. Sein Name ist Rother. Er hat sich um uns alle sehr verdient gemacht.

Warum wird dir nun schon zum zweiten Mal der Küchenruß als Düngemittel empfohlen? Kraft und Nahrung bringt er wohl wenig, aber das Blattgrün, den grünen Farbstoff der Pflanzen, also das Chlorophyll fördert er gewaltig. Der dunkle schwarze Geselle ist als Dünger verwendet ein Lichtspender, wenn du bedenkst, daß sonst das Licht die Hauptspeise für die Blattgrünbildung ist. So ist auch der Nutzen des Rußes für den Schnittlauch einzusehn, von dem du ja in der Hauptsache ein sattes, dunkles, üppiges Grün verlangst.

Wirf die Federn von allem Geflügel nicht auf den Komposthaufen, sondern grab sie in deine Beete für freßbegierige Pflanzen, auch Lumpen schmatzen sie an, alte Hüte und gänzlich verdorbene Kleidungsstücke; in Italien wissen die Bauern von deren großer Nützlichkeit.

Aalsuppe Aber wenden wir uns nicht länger der Nahrung der Pflanzen, sondern

unsern eignen Genüssen zu. Die Aalsuppe verdient in diesen sommerlichen Monaten wohl eine besondere Betrachtung.

Was ich nun auch sagen werde, da wird der Hamburger kommen: „De hett wohl innen bremer Pott kiekt", und der Bremer wird genau so verächtlich brummen: „Minsch, de is wohl ut Hamboch." Es ist lästerlich zu sagen, aber der Unterschied besteht nur darin, daß die Hamburger Suppe noch etwas dicker ist, daß der Löffel beinahe darin stecken bleibt und sie noch etwas gründlicher die Runde der ohnehin in Hemdsärmeln um den dampfenden Topf Herumsitzenden in Schweiß versetzt.

Also in das kochende Wasser, das bereits eine Zeit lang einem geräucherten Schinkenknochen seine würzige Kraft abgelockt hat, gehört alles hineingeschnitten, was an Schätzen der sommerliche Gemüsegarten bietet. Es darf der eine Maiskolben nicht vergessen werden, nicht der in Streifen geschnittene Lauch und nicht das in kleine Stäbchen zerschnittene Kernstück des Weißkrauts und einige Stengel Sauerampfer nicht. Nur die Kartoffel sollte verschmäht werden, sonst aber nichts, von allem und jedem wird sein Teil genommen, und heilige Pflicht ist es, mindestens acht, seit Urzeiten berühmte Kräuter einzustreun, als da sind: Petersilie, Kerbel, Bohnenkraut, Basilikum, Salbei, Estragon, Thymian und Tripmadam. Die Petersilie und der Kerbel sollen aber bis zuletzt aufbewahrt, in Butter abgeröstet und erst kurz vor dem Servieren über die dampfende Suppe geschüttet werden.

Der in daumenlange Stücke geschnittene Aal wird in einem besonderen Topf Wasser, dem ein Schuß Essig zugesetzt ist, etwa zwanzig Minuten lang gekocht, dann aber die fetten Stücke samt der Brühe zu den brodelnden Gemüsen gegossen. Du kannst den Aal dann besser finden. Aber zehn Minuten soll er nur noch in dem großen Topf über der Flamme verweilen, sonst fällt sein Fleisch von den Gräten. Alles zusammengenommen braucht die Herstellung der Suppe reichliche anderthalb Stunden.

Ach, die armen Süddeutschen lieben den Aal nicht und bezeichnen ihn in ihrem Unverstand als eine Schlange, vor der sie sich ‚grausen' müssen. Erlauben wir ihnen also anstatt des Aals ein Stück ihres geliebten Rindfleisches zu verwenden. Das Aroma der Suppe wird zwar

ganz anders, aber vielleicht kommen die Süddeutschen überhaupt einmal auf den großen Genuß der Gemüsesuppe; ich halte dann auch das Unwahrscheinliche für möglich, daß ihnen plötzlich doch noch ein Aal darin schwimmen wird und sie in das aus heißer Liebe zwischen Hamburg und Bremen entstandene Gebrumm auch ihrerseits einstimmen.

Kniffe Über verschiedene KNIFFE wäre auch noch einiges zu sagen, die allerdings gelten nun wiederum ganz den Pflanzen selbst.

In diesen Sommertagen hilft manchmal das eifrigste Hacken nicht, um die Oberfläche der Erde locker und durchlässig zu halten, besonders wenn am Morgen gegossen werden muß. Die Sonne brennt alle Umgebung deiner Pflanzen steinhart in wenigen Stunden.

Erfindungsreiche Gärtner sind nun darauf verfallen, die ganzen Beete mit einem Luft und Wasser durchlässigen, dennoch haltbaren Stoff zu überspannen, in den so viel Löcher geschnitten sind, wie Pflanzen wachsen sollen, sehr enge Löcher, die gerade nur den Stiel durchlassen. Kein Unkraut kann mehr aufkommen, viel Ungeziefer wird unterdrückt, die Beete können nicht übermäßig austrocknen, die Erde bleibt weich und locker; viel Arbeit wird erspart.

Weiterhin haben gelehrte Gärtner erfunden, zwischen alle Kulturpflanzen Lupinensamen und Samen der Feldwicke zu streun, also das ganze Beet dauernd mit Stickstoffbildnern bewachsen zu lassen, die neben der Düngung mit ihren Wurzeln die Lockerung der Erde von selbst besorgen und ebenfalls durch ihre Ausdehnung das Unkraut ersticken. Diese Leute streuen immer wieder neuen Samen nach, schlagen die halbwüchsigen Pflanzen ab und lassen sie auf den Beeten selbst verwesen. Sie säen noch im Herbst aus, damit die Beete das ganze Jahr über nicht zur Ruhe kommen. Sie harken wenig, sie stechen wenig um, sie lassen die meiste Arbeit durch dieses absichtlich gezüchtete Unkraut verrichten.

Sehr schön, sehr gut ausgedacht! Magst du doch selber, bist du schon ein wenig fortgeschrittener, deine Versuche anstellen. Du wirst da zum Beispiel auch lernen, was der Landwirt unter Gründüngung versteht.

Fehlt nicht aber doch bei dem Bespannen der Beete mit dem Wasser und Luft durchlässigen Stoff die unmittelbare Einwirkung der Sonne

auf die Wurzeln, gerät die Erde nicht leicht in Gefahr, sauer zu werden, so daß alle Nährstoffe in ihr verderben? Die Anhänger des Verfahrens verneinen es. Mir widerstrebt ein solcher Eingriff, selbst wenn er noch bessere Ergebnisse liefern sollte als bisher.

Der Mond

Lang wehrte ich mich dagegen, die Zeit meiner Aussaaten vom Stand des Mondes abhängig zu machen, Regen und Wärme nahm ich zur Richtschnur. Jetzt säe und pflanze ich nur noch bei zunehmendem Gestirn mit Ausnahme weniger Proben, die absichtlich bei weichender Mondfülle auf die Beete kommen, um die Wirkung zu beobachten. Der Unterschied ist zwingend. Wie sollte er nicht, wenn wir bedenken, wieviel die Nacht auf alles Wachstum vermag. Ist nun ihr oberstes und hellstes Gestirn im Drängen und Schwellen, so drängt und schwillt auch das Leben der Saaten genau wie das Wasser der Ozeane.

Von den ausdauernden Kulturen, den Erdbeeren, Spargeln, dem Rhabarber und dann noch von den Frühkartoffeln

Erdbeeren

Wer hat noch nicht die WALDERDBEERE wachsen sehn? In schierem Blätterhumus gedeiht sie, unter Gesträuch, auf verrotteten Tannennadeln, in Moos; auf Wiesen nur da, wo Bäume ganz in der Nähe sind. In der Ebene findest du sie kaum, aber noch in zweitausend Meter Höhe leuchtet sie im August am Wegesrand.

Die wahren Voraussetzungen für das Gedeihn der Walderdbeere kannst du in deinem Garten nie und nimmer schaffen. Du kannst ihr wohl verhältnismäßig ähnliche Bedingungen wie in der wilden Natur geben – der Geschmack, dieser unbeschreiblich bittersüße, würzige Geschmack wird niemals im Garten erreicht werden.

Deswegen kann ich mich nicht mit dem Rat befreunden, die Walderdbeere zu pflegen. Die Preisverzeichnisse nennen sie ja auch schamhaft neuerdings Monatserdbeere und versprechen dir, daß du Ernten von ihnen von Anfang Juni bis zum Oktober hin hast. Das ist zwar richtig,

aber ich glaube, daß dir auf die Dauer der Genuß an der Erdbeere überhaupt verloren gehn wird. Meine Einwände verstummen nur dann, wenn du einen Park dein eigen nennen kannst mit vielen alten Bäumen. Sonst kommt nur die durch vielerlei Bemühungen gewonnene großfrüchtige EDELERDBEERE in Frage, wahrhaftig, kein schlechter Tausch!

Du gehst nach den allerheißesten Tagen des August an den abgeernteten Erbsenbeeten vorüber, die so schön mit magerem Stickstoff gesättigt sind. Sie haben eine freie, luftige Lage. Wie kannst du sie noch verwerten? Sie sind wie geschaffen dafür, um einer neuen Edelerdbeeranlage zu dienen.

Die richtigen Pflanzen hast du dir gekauft oder von alten Beeten gewonnen, denn jetzt um diese Zeit sind von den Mutterpflanzen die kleinen Ausläufer fortgekrochen und haben soeben versucht, sich mit ihren Würzelchen selbständig zu machen, wenn sie auch noch mit einer Art Haltetau an die Mutter geknüpft sind. Du hast also entweder die fertigen, vom Gärtner gelieferten Pflänzchen bekommen oder auf den alten Beeten die Haltetaue durchschnitten und vorsichtig die Kinder, wenn sie sich schon festgemacht haben sollten, aus der Erde gehoben.

Du stichst deine Erdbeerbeete um und setzt ihnen reichlich Misterde und Kompost zu. Dann hast du noch irgendwo frischen Dünger liegen, den bringe auch herbei und streu ihn über das fertig bereitete Beet so aus, daß die ganze Oberfläche dick und dicht davon bedeckt ist. Dann zieh dir Handschuh an oder auch nicht, wenn du zum Beispiel wie ich, gar keine Scheu hast, die Finger mit dem Mist in Berührung zu bringen. Miß mit der Schnur drei Rillen aus, mache alle fünfunddreißig Zentimeter in gegenseitigem Abstand eine kleine Stelle frei.

An diesen Stellen versenkst du deine Pflänzchen. Aber halt! Du siehst, die Pflänzchen haben derbe, wie gebündelte Wurzeln. Die sollen nun nicht eng aneinander gelegt in die Erde kommen. Deswegen drücke sie von unten nach oben auseinander und gib sie so in den Boden, daß sie wie in eine Delle zu liegen kommen. Du kannst auf die Wurzeln selbst ruhig ein Stückchen frischen Mist legen, den verspeisen sie gern. Drücke

die Wurzeln fest an und schieb den Mist so dicht um die ganze Pflanze, daß nur noch das Herz unbedeckt bleibt.

Dies Bestreuen der Beete mit einer Düngerschicht gibt den Erdbeeren einen Anklang an die natürlichen Bedingungen, in denen die ursprünglichen unver-,edelten' Pflanzen wachsen. Darum ist auch diese Düngerdecke dreimal im Jahr zu erneuern, zum zweiten Mal im November, zum dritten Mal im April. Allmählich entsteht dann über der Erde dieser Beete ein lockerer Mull von verrottetem Mist, ähnlich wenigstens den Humusschichten im Walde und dennoch für die anspruchsvollere Edelerdbeere nahrhafter. Diese Decke hält den Boden immer feucht und frisch, Schnee und Regen laugen die wertvollen Bestandteile aus und schicken sie an die Wurzeln. Diese Düngerdecke ist auch eins der Hilfsmittel, die unmittelbar der Natur abgesehn sind – und darum das beste, das es gibt.

Bei der Ernte wirst du dich scheuen, Früchte zu verzehren, die mit dem Mist in Berührung gekommen sind; deswegen solltest du Mitte Mai den reifenden Früchten eine Unterlage aus Holzwolle oder, was noch besser ist, aus Lohe bereiten. Denke auch daran, bei der Ernte die Beeren nicht anzufassen, sondern halte einen Korb darunter und schneide sie ab, am frühen Morgen, bevor sie noch die Sonne getroffen hat, damit das Aroma sich hält, du weißt schon!

Ein frisch bepflanztes Beet liefert zwei bis drei Jahre ständig wachsende Erträge, dann aber nimmt die Kraft der Pflanzen ab. Das ist ja nicht sehr zu bedauern, denn sie vermehren sich so reichlich, daß du Setzlinge mehr als genug hast, die schon im nächsten Frühsommer eine gute Ernte bringen.

Vielfach siehst du die Erdbeere als Einfassungspflanze gezogen. Ob sie so als Behelf auch gute Ernten bringt? Anzucht und Pflege werden leicht unterschätzt, besonders weil nicht darauf geachtet wird, daß die Erdbeere gleich, nachdem sie im Juni und Juli ihre Früchte hergegeben hat, im Herzen bereits die ausschlaggebende Vorarbeit für die Fruchtbildung des nächsten Jahres vollzieht. Es ist langweilig, eine Pflanze zu betreun, die scheinbar für das Jahr ihre Pflicht und Schuldigkeit

getan hat, aber bei der Erdbeere ist es unbedingt notwendig, ihr nach der Ernte neue Stärkung zu geben. Sie ruht jetzt nicht, sie arbeitet vielmehr am angestrengtesten während der ganzen Zeit ihrer Entwicklung.

Spargel Bei keiner andern Pflanze kannst du die Wechselbeziehungen zwischen dem Laub und den Wurzeln, zwischen der Atmung und dem Blut so aufschlußreich studieren wie bei dem SPARGEL. Achtest du nicht auf das Laub der ungeernteten zu Ende des Juni frei sich entfaltenden Pfeifen, so vernachlässigst du die Wurzel – und die Wurzel zu vernachlässigen, heißt dich um die Pfeifen bringen, die im Frühjahr als die Königinnen aller Gemüse heraustreiben.

Deswegen will ich beim Ende anfangen und kann ebenso wie bei den Erdbeeren dem Gartenfreund nicht eindringlich genug empfehlen, auf die Spargelbeete nach Abschluß der Ernte, also in diesem Falle nach Ende Juni besonders zu achten und durch Lockern und durch mehrmaliges reichliches Düngen während des ganzen Monats Juli das Kraut zur üppigsten Entfaltung zu bringen. Durch dieses Kraut atmen die so sehr erschöpften Wurzeln neue Kraft für das kommende Frühjahr ein.

Es ist nunmehr allen Handlungen und Züchtern bekannt, daß vom Spargel (a-sparagos, dem ungesäten) einjährige Pflanzen die besten sind, um ein Beet anzulegen, wie der große Gemüsezüchter und Gartenschriftsteller Johannes Boettner es immer wieder gelehrt hat, zu dessen ehrendem Angedenken kein Lob zu hoch ist. Die Erfurter Firmen bieten auch kaum mehr andere als einjährige Wurzelstöcke an, und so bestelle auch du dir welche, zum Beispiel die ‚Erfurter Riesen'.

Der mit Arbeit schon ohnehin überbürdete April muß herhalten, damit die beste Pflanzzeit gewählt wird, und wieder soll es der lockere und doch nahrhafte Boden sein, an dem du ja überhaupt arbeiten mußt, bis dein Rücken vor Alter gekrümmt ist. Sandig soll auch der Boden sein, und Lehm soll er enthalten. Versuch diese Vorbedingungen zu schaffen, so gut es geht. Du kannst dem Boden auch Holzasche zusetzen und Torfmull, in irgendeiner Weise erreiche die unentbehrliche Luftdurchlässigkeit, ohne die keine Wurzel gedeihn kann, wie sie wild auch nur an sandigen Flußläufen und Meeresufern vorkommt.

Als Platz für die Spargelanlage hast du natürlich, wie für alle Dauerkulturen, ein Stück Land außerhalb oder am Rande des eigentlichen Gemüsegartens gewählt. Du teilst da nun keine Beete ein, sondern ziehst auf dem tiefbearbeiteten, mit Kompost genährten Grund nach der Schnur siebzig Zentimeter vom Rand entfernt Reihen, die einen Zwischenraum von anderthalb Metern haben. Diese Reihen werden in dreißig Zentimeter tiefe und ebenso breite Gräben verwandelt: die Setzstellen der einzelnen Spargelwurzeln, die in fünfzig Zentimeter Entfernung voneinander so in den Boden versenkt werden, daß sie fünf Zentimeter von Erde bedeckt sind. Uff! Warum diese Gräben? Die Spargeln müssen, wie du dir vorstellen kannst, behäufelt werden können, damit die Pfeifen ihre bleiche Farbe behalten.
Du darfst die Gräben nun nicht gleich im ersten Jahr zuschütten, weil die Wurzeln sonst ersticken könnten, es treiben auch noch lang nicht – das ist ja der Kummer und die Geduldsprobe – die ersten brauchbaren Pfeifen heraus, sondern erst nach und nach machst du die Gräben wieder dem Erdboden gleich, das wird im Herbst des zweiten Jahres der Fall sein. Im frühen Frühling des dritten Jahres aber läßt du dann über den verschwundenen Gräben und über den nun kräftigen und triebfrohen Wurzeln jene Hügel und Wälle entstehn, die dir von mancherlei aufmerksamen Wanderungen und Fahrten über die gesegneten und berühmten Spargelgegenden bekannt sind, jene Wälle, unter denen der Lohn deiner Arbeit sprießt. Du solltest auch darauf achten, daß wie bei jedem gewissenhaften Spargelzüchter diese Hügel oder Wälle ganz sauber, ganz ebenmäßig und ganz und gar unkrautfrei sind. Nirgendwo ist eine größere Sauberkeit notwendiger als in der Spargelanlage.
Das Stechen – willst du den Spargel wirklich stechen? Was ein Berufsgärtner vielfach der Zeitersparnis wegen mit Geräten verrichten muß, das tu du, kleiner Liebhabergärtner, besser mit der Hand, um auch aus Mangel an Erfahrung und Geschicklichkeit den Wurzeln keinen Schaden zuzufügen. Deswegen wühle die Pfeifen frei und biege sie an der Wurzelkrone seitwärts, bis sie abbrechen. Es dauert länger als das

Stechen, aber du hast Gewißheit, daß die Pflanze nicht leidet. Dann scharre über die Verletzung wieder Erde und drücke sie fest an. Nach ältester Regel hörst du mit dem Brechen am 20. Juni auf, mehr Wunden darfst du den dann vollkommen erschöpften Wurzeln nicht zumuten. Ein mehrmaliges Lockern des Bodens (Vorsicht!) versteht sich von selbst, besonders zwischen dem Kraute, das im Spätherbst abgeschnitten und verbrannt wird, wenn es seine Schuldigkeit getan hat. Jedes Jahr wachsen die Wurzeln etwas höher; deswegen läßt du auch die Wälle anschwellen, doch genügt es bis fünfundzwanzig Zentimeter über dem Boden. Und du erreichst diese zunehmende Schwellung durch den Mist, den du darauf bringst und flach und vorsichtig eingräbst, darauf bringen sollst, alljährlich, in reichlichem Maße im Juli.

Spargelschädlinge Dann bist du auch gegen den ekligen Pilz, den Spargelrost, geschützt, der mageres Kraut gern im August befällt und bösen Schaden anrichten kann, das kräftige Kraut aber meidet. Möge der Himmel dir auch die Spargelfliege und den Spargelkäfer fernhalten! Die Fliege legt ihre Eier an die Köpfe der Pfeifen, von wo aus die bald groß gewordenen Maden sich Kanäle durch die Stangen bohren, ein scheußliches Zeug! Laß es nicht dazu kommen und brich bis Mitte Juni sämtliche Pfeifen weg, denn dann schwärmt die Fliege nicht mehr, ihr ist, gottlob! nur eine kurze Zeit für ihr Unheilswerk gewährt, etwa von Anfang Mai bis Anfang Juni. Der Spargelkäfer (mit einer bläulich-roten Grundfarbe und bunter Zeichnung) und seine widerlichen Larven sind gefährlicher und können einen schlimmen Kahlfraß anrichten, wenn sie in Massen auftreten. Aber ihre Beine sind schwach, sie können sich nicht anklammern. So kannst du Käfer und Larven beizeiten abklopfen und sie in ein untergehaltenes Gefäß zu schleuniger Vernichtung einsammeln. Boettner empfiehlt für dieses Verfahren eine Flasche, in deren Hals ein Trichter steckt. Nochmals sei ihm, an dieser Stelle des Büchleins, der Dank für alle Anregungen gesagt, ihm, dem einzigen, wahrhaftigen Meisterschilderer des deutschen Gemüsebaus!

Rhabarber Geh im frühesten Frühling oder im Herbst bei den dir benachbarten

Gärtnern oder Gartenfreunden herum und frage sie, ob sie vom RHABARBER Ableger von der Sorte ‚Verbesserte Viktoria' oder von den ‚amerikanischen Riesen' hätten? Dann bitte dir einige der knorrigen Wurzelstockgeflechte aus, die aber einen Kopf haben müssen, und pflanze sie auf einen tief umgegrabenen und überreichlich mit Stalldünger genährten Platz so tief, daß der Kopf der Pflanze etwa sechs Zentimeter unter der Erdoberfläche zu sitzen kommt. Rhabarber pflanzt du natürlich auch, weil er ausdauernd ist, nicht in die Mitte deines Gartens, sondern immer an einem abseits gelegenen Platz, der deswegen aber nicht ganz schattig sein darf.

Er ist ein schrecklicher Fresser, und du kannst ihm, wenn er erst angewachsen ist, unvergorene Jauche geben und frischen Dünger. Das liebt der geile Geselle sehr und macht seine Stengel hübsch zart durch solche Nahrung und läßt die Bitterkeit nicht aufkommen.

Du pflanzt entweder zu Anfang März oder im September und achtest die ganze warme Jahreszeit hindurch darauf, daß der Rhabarber unaufhörlich lebhaft wächst. Nur zum Blühen darf er nicht kommen; wer ihn blühn läßt, der darf sich nicht wundern, bittere und magere Stengel zu erhalten, deswegen weg mit den Blütentrieben, wo sie sich zeigen!

Die Ernte verspeisenswerter Stangen kommt im zweiten Jahr und beginnt gegen Ende April und hört am 20. Juni auf, genau wie bei den Spargeln und darf aus demselben Grunde wie bei den Spargeln nicht weiter fortgesetzt werden.

Bist du ein großer Freund des Rhabarberkompotts, so benötigst du immerhin fünfzehn bis zwanzig Pflanzen, denn du sollst jeder Pflanze die Blattstiele nur alle zehn Tage entnehmen, damit sie nicht zu viel an Atmung verliert und sich nach ihrer Beraubung immer wieder erholen kann. Du wirst das deinen Pflanzen bald selbst ansehn, ob du von ihnen nehmen darfst oder nicht.

Weißt du, wie eine Kartoffel schmeckt, eine FRÜHKARTOFFEL, frisch aus der Erde? Dann wirst du ein dir noch so wertvoll erscheinendes Stück deines Gartens für sie frei halten, um ein dir bisher ganz unbekanntes Gemüse zu ziehn, ja Gemüse, nicht gedankenlos hingenom- Frühkartoffeln

menes Nahrungsmittel, nicht Zugabe zu andern Speisen. Glaube mir: Eisen verwandelt sich plötzlich in Gold.

Wenn du dir in deinem kleinen Garten Frühkartoffeln anbaust, so bitte ich dich nur um das eine: spare nicht; spare weder beim Ankauf der Saatknollen noch bei Herrichtung des Bodens. Nimm entweder ‚holländische Erstlinge‘ oder ‚Mühlhäuser frühe Delikateß‘. Sie sind, wenn sie von den Handlungen kommen, schon vorgekeimt, deswegen kannst du sie ohne weiteres Bedenken in den ersten Tagen des April auspflanzen. Richte dir Pflanzlöcher von ungefähr zehn Zentimeter Tiefe her, die vierzig Zentimeter gegenseitigen Abstand haben, und fülle diese Pflanzlöcher mit der Erdmischung, die die Kartoffeln so besonders lieben: guter Gartenerde, mit Misterde und Sand; etwa ein Drittel Sand kannst du nehmen. In diese Mischung werden die Knollen sechs Zentimeter tief versenkt.

Ziemlich bald zeigen sich die ersten Spitzen der neuen Krauttriebe, um die Zeit, wenn das erste Unkraut zu sprießen beginnt. Dann müssen die Beete sorgfältig gehackt werden. Anfang Mai kommen die Krauttriebe kräftig zum Vorschein, dann nimmst du die Arbeit vor, die du schon so viele Male auf deinen Spaziergängen über die Felder und von der Eisenbahn aus gesehn hast: das Hacken, das Lockern, und endlich, gegen die Mitte des Monats häufelst du die Erde von beiden Seiten mit der Hacke leicht an die Pflanzen, natürlich hübsch säuberlich nach der Schnur, wie du ja auch die Pflanzlöcher nach der Schnur gegraben hast. Dann entstehn die sauberen, ausgerichteten Wälle, die dir von Kindheit an vertraut sind. Verstehst du den Sinn des Behäufelns? Daß die Knolle die Luft durch die gelockerte Erde einsaugen will – durch *viele gelockerte* Erde und nicht unmittelbar?

Du kannst natürlich auch den Kartoffeln reichlich Stickstoff zur Nahrung geben, in erlaubter und unerlaubter Form. Laub und Knollen werden es dir durch üppigeres Wachstum danken. Aber du kennst ja allmählich meinen Eigensinn, in erster Linie auf den Geschmack hin zu züchten – und da verwischen die reichlicheren Stickstoffgaben bald das feinste, goldene Aroma.

Um das Gießen brauchst du dich nicht zu kümmern, es fällt im Frühjahr Feuchtigkeit genug für die Kartoffeln vom Himmel. Kümmern solltest du dich nur darum, von deiner Ernte die schönsten und besten Knollen zurückzubehalten und sie bis zum Januar im Keller aufzuheben. Dann legst du sie in den Raum, wo du das Obst aufbewahrst, auf die Horden, die inzwischen leer geworden sind, und zwar mit dem Keimende nach oben. Wo ist das Keimende? Auf der dem Stielansatz entgegengesetzten Seite. Das mußt du doch erkennen können! Es soll hell in diesem Raum sein, damit die Keime nicht lang und schlotterig werden, und mäßig warm, am besten 7 bis 10 Grad Celsius. Zu Ende des März ist die Knolle selbst schlaff geworden, nur in den Keimen sitzt die Kraft. Berechne die Anzahl der Saatkartoffeln danach, daß du von jeder etwa zehn bis fünfzehn neue bekommen kannst, so ist also die Ernte aus jeder Saatkartoffel eine Mahlzeit für zwei bis drei Personen, wenn sie im Juni ein butterüberglänztes Hauptgericht bilden soll, dem allenfalls noch eine Scheibe rohen Schinkens besondere Weihe verleihen kann.

Über Vernachlässigtes und über die letzten Freuden und die letzten Arbeiten

Seitdem ich ihn kennen gelernt habe, gibt es für mich nur noch eine KLEIDUNG im Garten, und das ist der in Amerika millionenfach verbreitete Overall. An nicht zu weiten Röhrenhosen sitzen hinten in der Höhe des Gurtes zwei Bänder, die über die Schultern gelegt werden. Dort treffen sie auf zwei Schnallen, die zu einem Leibchen gehören, das ebenfalls an der Hose festsitzt. Die Bänder werden an den Schnallen befestigt. An den Seiten in der Höhe des Gurtes wird je ein Knopf zugemacht. Dies Kleidungsstück hat zwei geräumige Taschen, eine kleine aufgesetzte Uhrentasche und hinten noch zwei längliche Extrataschen, die ein Messer und einen Zollstab aufnehmen können. Kleidung

Die Farbe ist khaki, der Stoff ist ein Gemisch aus Baumwolle und Leinen und außerordentlich haltbar.

Du brauchst dich nicht umzuziehn, wenn du in deinem Garten arbeiten willst, sondern kannst über jede Kleidung diesen Overall raffen. Das ist eine große Erleichterung für all die Liebhabergärtner, die morgens vor ihrer Arbeit noch rasch in den Garten wollen, die abends das gleiche tun möchten, wie oft aber daran gehindert werden, weil sie es scheuen, sich schmutzig zu machen, oder es ihnen nach mancher Mühe des Tages zu lästig ist, sich umzukleiden.

Ein paar alte, derbe Schuhe stehen natürlich immer bereit, und ein breitrandiger, wetterzerzauster Hut hängt am Nagel.

Die Damen aber? Sie müssen wohl ihren Rock ausziehn, um in den „Overall" zu schlüpfen. Mit einem Polohemdchen aber steht er ihnen reizend. Farmerette heißen sie drüben.

Ferner wird es mancher der Gartenfreunde vermißt haben, daß von zwei wichtigen Dingen nur nebensächlich gesprochen wurde, die doch Hauptsachen sind: von den Geräten und von den Schädlingen.

Geräte Aber bei den GERÄTEN ist es wichtig, mit den allereinfachsten zu beginnen, also mit einem Spaten, einem hölzernen und einem eisernen Rechen, einem Hackgerät zum Lockern und einer Gießkanne. Es sind alle Verrichtungen damit zur Genüge zu machen, nur dauert es etwas lang mit ihnen. Nun mag der Gartenfreund in eins der Haushaltungsgeschäfte gehn oder eine der landwirtschaftlichen Ausstellungen besuchen und sich dort nach all den besondern Geräten umsehn, die jetzt mit gesundem Sinn für die Bedürfnisse einer richtigen Pflege hergestellt werden: Lockerer für alle Arten von Böden und Pflanzen, spitze Spaten für tiefen, weichen Grund, runde für flachen, steinigen, Rillenzieher, Sämaschinen, Spaten mit Löchern, dreispitzige Gabeln zum Umgraben für das Frühjahr und was es dergleichen nützliche und die Arbeit erleichternde Hilfsmittel noch mehr gibt. Nun wird der Gartenfreund selber wissen, was ihm am meisten gefehlt hat, und er kann sich selbst einen Rat erteilen. Der aus ihm selbst herausgewachsene Rat ist nützlicher als alle im voraus erteilten Vorschriften, hier und überall.

Schädlinge Die SCHÄDLINGS-Bekämpfung, zum zweiten, kann auch nicht durch Empfehlung dieser oder jener Mittel erfolgreich gestaltet werden. Achte

vor allen Dingen beim Umgraben darauf, jeden Drahtwurm, jeden Engerling, jedes Ameisennest und was da sonst an Geziefer kreucht, sofort zu zerstören, was zur Voraussetzung hat, daß tatsächlich jeder Spaten voll Erde genau untersucht wird. Damit ist in den meisten Fällen schon viel erreicht. Die Bekämpfung der Läuse, der Spinnen, der Erdflöhe, der Pilze und der kleinen und kleinsten Wesen, die zum Beispiel die Kräuselkrankheit herbeiführen, – ein sichereres Mittel gibt es nicht dagegen, als für die Gesundheit der Pflanze selbst zu sorgen, denn die Schädlinge heften sich gern an Krankes und Schwaches. Erst wenn keine Sorgfalt mehr hilft, sollte das todbringende Spritzen einsetzen, wobei der Tabak- und Schmierseifenlösung der oberste Rang eingeräumt werden mag. Das eklige Schneckenzeug wird mit ausgegossenem Zuckerwasser herbeigelockt und allnächtlich beim Schein einer Taschenlaterne vernichtet.

Die letzten Freuden und letzten Arbeiten

Rasch geht es, allzu rasch, auf den Winter zu! Zwar kommen noch Tage, wo du in deiner Arbeit im Garten plötzlich stille hältst, so klar ist die Luft, so zauberhaft rein, so warm, daß du an kein Entschwinden des Sommers denkst. Doch schon hat sich am Morgen der erste Tau eingestellt, der wohl eine Reihe von wolkenlosen Frühherbsttagen ankündet, aber doch eben von Herbsttagen. Das Sternkreiszeichen der Waage herrscht; tagsüber entscheidet die Sonne den Kampf für sich und drückt die Schale, in der sich der Sommer wiegt, tief hinab, aber die Sonne muß nun schon früh gehn, und so senkt sich die Schale hinunter, in der eine rasche Nacht, dunstige Nebel und faulende Blätter liegen. Auf und ab steigen die Schalen der Waage, bis der Skorpion zu herrschen beginnt, der dem Spiel ein Ende bereitet.

Du hast Erdbeeren gesetzt, die Köpfe des Endiviensalats zum Bleichen mit Bast zusammengebunden, dem Bleichsellerie die Kragen angezogen, den letzten Spinat ausgesät, dem Winterkopfsalat die in ostwestlicher Richtung laufenden Beete bereitet, den Bohnen, den Tomaten und dem Rosenkohl schon zu Anfang September die Köpfe abgeschnitten, damit sie nicht mehr höher wachsen und die wenige Kraft, die sie noch haben, in die Früchte oder Sprossen senden können. Du

säst noch einmal Radieschen aus, teilst die ausdauernden Gewürzpflanzen – und erntest.
Soll noch gesagt werden, wie geerntet wird? Zu welcher Zeit? Ernte nicht zu früh, zu Anfang und zu Mitte des Oktobers können noch einige Sonnentage kommen, die die letzte Kraft und letzte Süße in die Früchte und Blätter geben. Ganz späte Tomaten zum Beispiel erreichen einen edlen Geschmack, wie etwa ein alter Wein sich von einem jungen unterscheidet. Du räumst deine Kohlbeete ab und legst die Köpfe in den luftigen Keller, läßt ihnen aber noch einige Umhüllungsblätter, die sie frisch halten und von denen sie zehren können.
Dann kommt die letzte, große Welle der Arbeit. Wie schwillt der Komposthaufen von all dem Abfall der leergeputzten Beete an! Jetzt wird das Oberste der Haufen oder Gruben zuunterst gekehrt, jetzt wird neuer Torfmull eingestreut und viele dünne Lagen pudrigen Kalkes. Alle Blätter der Bäume vermehren den Haufen, es gibt jetzt wieder einige Tage, genau wie im Frühjahr, wo du nicht weißt, wo du zuerst anpacken sollst.
Das große Fest des gründlichen Umstechens beginnt, nachdem vorher auf die traurig-ausgezehrte Oberfläche deiner Beete die Nahrung von Misterde und Kompost in Haufen gebracht wurde! Was im Freien überwintert, wird mit Tannenzweigen oder mit langem, strohigem Dünger überdeckt. Bald liegt dein Garten grobschollig vor dir, und nur noch einige Strünke des Rosenkohls und des Blätterkohls ragen hervor, und einige Stangen Bleichsellerie und Lauch. Irgendwo grünt noch die Petersilie, grünen die ersten Keime des Winterspinats, grünt ein Karottenlaub.
Ruht der Boden nun aus, wie es überall heißt? Du wirst in deiner unablässigen Gier durch die Weisheit der Natur gezwungen, von ihm abzulassen: er ruht nicht, er sättigt sich, er speichert auf, er treibt durcheinander. Die Bakterien setzen ihre Arbeit fort, ihren Vernichtungskampf und ihr Zeugungswerk; geschäh es in Tönen, die deinen Ohren vernehmbar wären, du würdest die Erde erbrausen hören.

Übersicht für Eilige und Inhaltsverzeichnis

Übersicht für Eilige

	Aussaat w = warm g = geschützt F = ins Freiland	Beetzeit	In Beete welcher Tracht?	Pflanzart
Artischocken S. 68	w Ende Febr. oder g Anfang Mai	Ab Mitte Mai (Ableger und Sämlinge)	I. tiefgründig	Auf die Mitte der Beete
Bohnen, Busch- S. 41	F Ende April bis Mitte Juni		III.	In Dellen 5–6 Korn kreisförm. legen
Stangen- S. 61	F Anfang Mai		II.	Um jede Stange 5–8 Korn
Puff- S. 25	F Ende Febr.		I.	Als Einfassung oder 3 Reihen auf ein Beet
Erbsen, Busch- S. 22	F ab Anf. März		III.	Zwei Reihen auf ein 70 cm breites Beet
Hohe S. 40	F ab Anf. April		III.	dgl.
Erdbeeren S. 75		Mitte Aug. bis Mitte Sept.	II.	3 Reihen auf das Beet
Gartenkresse S. 30	F Anfang März Anfang August		II.	Zwischenkultur breitwürfig
Gurken fürs Freiland S. 63 ebenso: Melone S. 64	w Mitte April	Ende Mai	In Dellen aus Mistерd. u. Kompost	Siehe Vorschr. S. 63
Karotten, Kurze S. 25	F 1. Anf. März F 2. Anf. Aug.		II. mild. Boden (Kalk, Sand Kompost)	Breitwürfig
Halblange S. 25	F Ende April			5 Rillen auf das Beet
Lange S. 25	F Ende Mai bis Anf. Juni			dgl.
Kartoffeln Früh- S. 81	Anf. April		II. locker	In 10 cm tiefe Pflanzlöcher

Gegenseitiger Abstand der Pflanzen	Wie wässern?	Besondere Behandlung	Erntezeit
1 m	gründlich gießen	im zweiten Jahr nur zwei Sprossen lassen. Schwache Blütenköpfe entfernen	von Sämlingen im Mai des 2. Jahres. Von Ablegern im August u. Mai
Abst. der Dellen 40 cm Abst. d. Stang. 70 cm 25 cm	nur vor der Blüte etwas häufiger im Mai gründlich	Abwehr der schwarzen Läuse dgl., Anf. Aug. entspitzen dgl., Mitte Mai entspitzen	Mitte Juni bis September Anfang August bis Ende Sept. Juni
2–3 cm 3–4 cm	vor der Blüte dgl.	nach dem Aufgehen behäufeln, stiefeln dgl.	Ende Mai bis Ende Juni Juni/Juli
35 cm	feucht halten	Düngerdecke auf die Beete, dreimal im Jahr erneuern	Juni/Juli
	morgens brausen	zeitig zum Erstenmal schneiden	ab Mitte April Ende Sept. Okt.
1 m	morgens gießen abends brausen	warm, aber nicht in die Prallsonne setzen. Lieben Halbschatt.; von Mitte Juli ab alle Tr. entspitz. Wärmster Platz	Ende Juli bis Anfang Sept.
2 cm 2–3 cm	ab Mai eindringlich brausen	zeitig ausdünnen, Samen mit Sand mischen	Ende Mai bis Ende Juni Juli/August Sept./Dez.
40 cm		nach Aufgehen des Krautes häufig hacken, später behäufeln	Juni

Übersicht für Eilige

	Aussaat w = warm g = geschützt F = ins Freiland	Beetzeit	In Beete welcher Tracht?	Pflanzart
Kohl			vorherkalken	
Weißkohl S. 43	g Anfang März F Ende April	Anf. April Anf. Juni	II.	3 Reihen auf das Beet
Rotkohl S. 43	dgl.	Anf. April Anf. Juni	II.	dgl.
Wirsing S. 43	dgl.	Anf. April Anf. Juni	II.	dgl.
Blumenkohl S. 45	dgl.	Anf. April Anf. Juni	I. (allerb.)	dgl.
Rosenkohl S. 44	g Anfang April	Mitte Juni	II.	1 Reihe auf das Beet
Kohlrabi S. 45	wie Weißkraut	Ende März Anf. Juni	II. auch III.	5 Reihen auf das Beet
Blätterkohl S. 46	F Ende Mai	Anf. Juli	III.	wie Weißkohl
Kürbisse S. 64	g Mitte April	Mitte Mai	in Dellen a. Misterde od. a. Kompost-haufen	Zum Ranken an Lauben, Mauern oder im Weinberg
Mairüben S. 41	F Anf. Apr. (fr.) F spät. Sorten bis Anf. Sept.		II. leichter Boden	4 Reihen auf ein Beet
Mais (Zucker-mais) S. 58	F Anfang Mai bis Anf. Juni		I. tiefgründig	Je 3 Korn in einen kleinen Hügel
Mangold S. 40	F Mitte April	Mitte Mai	II.	4 Reihen auf ein Beet
Petersilie S. 30 Schnitt-	F Ende März bis Ende Sept.		II. od. III.	breitwürfig oder 7 Reihen auf 1 Beet
Wurzel	F Mitte April			6 Reihen
Pfefferfrucht S. 69	w Mitte März od. F Anf. Mai	Ende Mai b. Mitte Juni	I.–II.	3 Reihen auf ein Beet
Radieschen S. 29	F Anfang März bis Anf. Sept.		II. od. III.	breitwürfig, bei Riesensorten 7 Reih. a. 1 Beet

Gegenseitiger Abstand der Pflanzen	Wie wässern?	Besondere Behandlung	Erntezeit
40 cm	gründlich jede Woche gießen, abends brausen	mit Ausnahme von Kohlrabi und Wirsing bei allen Arten Salat als Zwischenkultur setzen. Ein Kohlbeet erst drei Jahre später wieder mit Kohl bepflanzen. Absuchen der Unterseite der Blätter nach Raupen und Ungeziefernestern	Anf./Ende Juni Oktober
dgl.			Mitte Juli November
dgl.			Mitte Juni Sept./Okt.
50 cm	zweimal täglich brausen		Ende Juni Okt./Nov.
80 cm	wie Weißkraut		Sept./Frühj.
25–30 cm	dgl.		Ende Mai/Juni Ende Aug./Sept.
40 cm	wenig		Nach d. 1. Frost
	lieben gründliche Güsse an der Wurzel	wenn Früchte erzielt werden sollen, Ranken und Haupttrieb von Mitte Juli ab entspitzen	vorm 1. Frost
25 cm	mäßig gießen	Boden sandig halten	Mitte Juni (fr.) spätere bis Anf. Dezember
Abstand der Hügel 70 cm	häufig an d. Wurzel gießen. Nicht spritzen od. spreng.	Seitentriebe entfernen. Nach Sturm u. Regen die Pflanzen aufrichten	1. August bis 10. Sept.
20—30 cm	gießen und sprengen	regelmäßig schneiden, die Herzblätt. unverletzt lass.	Juli bis Frost
2 cm	feucht halten	im Winter mit Stroh decken	das ganze Jahr
5 cm			Oktober
40 cm	häufig a. d. Wurzel gieß. Nicht spreng.	wärmste Lage, Zwischenkultur Salat	August bis September
	bei Wärme gut naß halten	als Zwischenkultur überall hin. Im Sommer in Halbschatten	Anfang Mai b. Anfang Nov.

Übersicht für Eilige

	Aussaat w = warm g = geschützt F = ins Freiland	Beetzeit	In Beete welcher Tracht?	Pflanzart
Rettiche S. 29	F je nach Sort. von Anf. April bis Mitte Aug.		II. sandig locker	6–7 Reihen auf das Beet
Rhabarber S. 80		Anf. April	I. tiefgründig	Auf Randbeete
Rote Rüben (Salatbete) S. 40	g Anfang April F Anfang Mai und später	Anf. Mai Anf. Juni und später	II.	6 Reihen auf das Beet
Salat S. 37	je nach Sorten w Februar g März F ab April	Früheste Ende März dann fortlaufend	I.–II.	4 Reihen auf ein Beet
Sellerie, Knollen- S. 57 Bleich-S. 57	w Febr./März F auch noch Anf. Mai in feingesiebter Erde dgl.	Mitte Mai bis Ende Juni	I. tiefgründig	4 Reihen auf ein Beet dgl.
Spargel S. 78		Anf. April (Wurzelstöcke)	II. sehr locker	in 30 cm tiefe Gräben
Spinat S. 28	F Anfang März Anfang August Mitte Okt.		II. frisch gedüngt	breitwürfig oder 6 Reihen auf das Beet
Tomaten S. 65	w Febr./März zwei bis dreimal verschulen zuletzt in Töpfe	20. Mai	I. tiefgründig	2 Reihen auf ein Beet, auch als Spalier u. an die Mauer
Zwiebeln, Lauch S. 31 Perl- S. 30	F Anfang März u. Ende Mai F Anfang März		III. III.	4 Rillen auf ein Beet 6 Rillen auf ein Beet

Gegenseitiger Abstand der Pflanzen	Wie wässern?	Besondere Behandlung	Erntezeit
7–15 cm	gießen, brausen und sprengen	viel Lockerung, rechtzeitig zu dichte Saaten ausdünnen	Ende Mai bis Mitte Nov.
$1^1/_2$ m	gründlich	stark jauchen	Ende April bis 20. Juni
20 cm	feucht halten	viel vorsichtige Lockerung	Juni Aug. bis Frost
25 cm	gießen und häufig brausen, auch bei Sonne	häufig lockern, Beete 2 Tage vor Bestellung mit flüssigem Dünger tränken	Ende Mai bis Frost
25 cm 30–35 cm	sehr naß halten dgl.	Knollensellerie hochsetzen Bleichsellerie ab Anfang Sept. mit besonderen Bleichkragen umwickeln	Oktober bis November
Abstand d. Gräben $1^1/_2$ m, der Pflanzen 50 cm		Pflege des Krautes im Juli	Ende April bis 20. Juni
2–3 cm	gießen und brausen	nach dem Aufgehen Kompost u. Misterde als Kopfdünger geben	Mai. Okt. Nov. Mitte März bis Mitte April
70 cm	Wurzel feucht halten, nicht sprengen	an Pfähle aufbinden. Großes Nahrungsbedürfnis durch häufige Dunggüsse befriedigen, auch alle Art. and. Dünger untergraben. Nach d. 6. Blütendolde entspitz.	Ende Juli bis Frost
20 cm 10 cm	durchwegs mäßig	rechtzeitig ausdünnen rechtzeitig ausdünnen	Juli, den ganzen Winter Juni

Inhaltsverzeichnis

Druck des 11. bis 21. Tausend der
Offizin Haag-Drugulin AG. in Leipzig